



SCHOKOLADE PANNA COTTA MIT BALSAMICOKIRSCHEN



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Réussite assurée



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE PANNA COTTA

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

120 g Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

100 ml Lait

1 cs, bonne Sucre

FÜR DIE BALSAMICOKIRSCHEN

1 cs Sucre

200 ml Porto

1 cs Vinaigre balsamique

300 g Cerises, épépinée

PRÉPARATION

1. Für die Panna Cotta ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade, Milch und Zucker dazugeben und gut verrühren. Masse in Förmchen oder Gläser (à ca. 100 ml Inhalt) füllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
2. Für die Balsamicokirschen Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Portwein ablöschen. Balsamicoessig und Kirschen dazugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist. Auskühlen lassen.
3. Vor dem Servieren Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen. Panna Cotta mit einem spitzen Messer vorsichtig lösen, auf die Dessertteller stürzen und mit die Balsamicokirschen garniert servieren.