



BASILIKUM PANNA COTTA

QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Standfestigkeit



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

500 g QimiQ Classic,

150 Latte

80 g Zucchero

50 g Foglie di basilico, blanchiert

Scorza di limone,

PREPARAZIONE

1. Alle Zutaten mit einem Stabmixer glattmixen.
2. Die Masse durch ein Sieb in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).