



FRUCHT-PANNA COTTA



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

FÜR DIE FRUCHTFÜLLE

80 g Zucchero

200 g Purè di frutta fragola

1 g Cardamomo

1 Scheibe Radice di zenzero

1 Maizena

2 Foglia di gelatina à 3 g, eingeweicht

300 g Fragole,

1 g Menta,

FÜR DIE PANNA COTTA

500 g QimiQ Classic,

80 g Mascarpone

65 g Zucchero

2 g Scorza d'arancia

2 g Zucchero vanigliato

ZUM GARNIEREN

60 g Lampioni,

60 g Mirtillo nero,

PREPARAZIONE

1. Für die Fruchtfülle: Zucker karamellisieren, mit Erdbeerpüree aufgießen und die Gewürze dazugeben. Etwa 5 Minuten leicht einkochen lassen.
2. Mit Maisstärke abbinden. Eingeweichte Gelatine dazugeben und auflösen. Etwas auskühlen lassen.
3. Erdbeerwürfel und Minze einrühren. In kleine Förmchen abfüllen, und tiefkühlen.
4. Für die Panna Cotta: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker, Orangenschale und Vanillezucker dazumischen.
5. Förmchen zur Hälfte mit der QimiQ Masse füllen. Tiefgekühlte Fruchtfülle in der Mitte platzieren und mit der restlichen QimiQ Masse bedecken. Gut durchkühlen lassen.
6. Panna Cotta aus den Förmchen stürzen und mit Vanilleschaum und frischen Beeren garniert servieren.