



SCHOKOLADE PANNA COTTA MIT BALSAMICOKIRSCHEN



QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DIE PANNA COTTA

250 g QimiQ Classic,

120 g Cioccolato nero (40-60% di cacao),

100 Latte

1 EL, gehäuft Zuccher

FÜR DIE BALSAMICOKIRSCHEN

1 Zuccher

200 Porto

1 Aceto Balsamico

300 g Ciliegie,

PREPARAZIONE

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.