

## QimiQ-Espuma mit marinierten Erdbeeren und Kaffee-Panna cotta



### Rezept für 10 Portionen

#### Zutaten

---

##### **Erdbeersauce**

600g Erdbeerpüree  
120g Staubzucker  
wenig Vanille

##### **Kaffee-Panna cotta**

300g QimiQ Whip, gekühlt  
200g QimiQ Classic, ungekühlt  
200g Espresso  
150g Zucker

##### **Marinierte Erdbeeren**

500g Erdbeeren  
100g Erdbeersauce  
20g Amaretto

### **QimiQ-Espuma**

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 200g  | QimiQ Whip, gekühlt |
| 200g  | Emmi Milch          |
| 100g  | Staubzucker         |
| 100g  | Emmi Vollrahm       |
| 20g   | Zitronensaft        |
| wenig | Vanille             |

### **Schokoladencrumble**

|       |  |
|-------|--|
| 100g  | Mandeln, gemahlen                        |
| 100g  | Rohrzucker                               |
| 80g   | Emmi Butter                              |
| 80g   | Mehl                                     |
| 30g   | Cacaopulver                              |
| wenig | Sakuracress (Limoncress und Aliffacress) |

## **Zubereitung**

---

### **Erdbeersauce**

1. Erdbeerpüree mit Staubzucker und Vanille aufkochen und abkühlen lassen.
2. In ein Dessertglas geben und einfrieren.

### **Kaffee-Panna cotta**

1. QimiQ Whip mit QimiQ Classic leicht aufschlagen.
2. Zucker und Espresso dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Im Kühlschrank anziehen lassen und kurz bevor es zu Stocken beginnt in die Gläser abfüllen.
4. Im Kühlschrank gut kühlen und fertig anziehen lassen.

### **Marinierte Erdbeeren**

1. Erdbeeren rüsten und in Schnitze schneiden.
2. Mit Erdbeersauce und Amaretto mischen und auf das Panna cotta geben.

### **QimiQ-Espuma**

1. Alle Zutaten gut mischen bis sich eine glatte Masse bildet.
2. Masse passieren und in einen Espumabläser geben. Eine Kapsel dazugeben.
3. Gut Schütteln und auf den Erdbeeren anrichten.

### **Schokoladencrumble**

1. Alle Zutaten in der Rührmaschine mischen bis es schöne Brösel gibt.
2. Bei 180 °C backen.
3. Auskühlen lassen und auf dem Espuma verteilen.

### **Tipp:**

Mit Sakuracress und Schokoladengarnitur ausgarnieren.