GLASMEYERS

Panna-Cotta

Mango-Kokos-Panna-Cotta

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten Kühlzeit: ca. 4 Stunden

Zutaten für 6 Portionen

400ml Kokosmilch / 200ml Sahne / 60g Zucker / 1 Pck. Vanillezucker / 5 Blatt Gelatine / 2 reife Mangos / 1 Limette / Kokoschips / Minzblätter

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kokosmilch, Sahne, Zucker und Vanillezucker in einem Topf erhitzen, jedoch nicht kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Kokos-Sahne vollständig auflösen. Die Mischung auf sechs Gläser verteilen und für mindestens 4 Stunden kalt stellen. Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und zusammen mit etwas Limettensaft fein pürieren. Das Mangopüree auf der fest gewordenen Panna Cotta verteilen. Vor dem Servieren mit Kokoschips und Minzblättern dekorieren.

Tipp: Für eine besonders frische Note etwas Limettenabrieb über das Dessert geben.



Guten Appetit
wünscht
Team Glasmeyer