

Kokosmilch Panna Cotta mit Mango | vegan

○ Leicht

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 10 Min.

Vorbereitungszeit: 5 Min.

Kochzeit: 3 Min.

400 ml	Bio-Kokosmilch
2 TL	Bio-Kokosblütenzucker
etwas	Vanillemark oder gemahlene Vanille
1/2	Mango
1 TL	Agar Agar

1

Das Mango-Fruchtfleisch würfeln.

2

Die Kokosmilch in einen Topf geben. Den Kokosblütenzucker sowie die Vanille zugeben und erwärmen.

3

Die Mangowürfel zugeben und die Masse mit einem Mixstab pürieren.

4

Agar Agar mit etwas kaltem Wasser anrühren und mit dem Schneebesen in den Kokosmilch-Mango Mix einrühren.

5

Das Ganze für 2-3 Minuten unter ständigem Rühren kochen.

6

Die Masse in 4 Dessertgläschen einfüllen und für ca. zwei Stunden kalt stellen, bis die Panna Cotta fest ist.

Tipp:



Wir servieren sie mit ein paar Mangowürfeln und geschmolzener Schokolade und etwas frischer Minze als Topping.