

Kokos Panna Cotta mit Blaubeeren vegan

○ Leicht

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 10 Min.

Vorbereitungszeit: 5 Min.

Kochzeit: 2 Min.

400 ml	Bio-Kokosmilch
1 1/2 EL	Bio-Kokosblütenzucker
4 EL	gefrorene Blaubeeren
etwas	Vanillemark oder gemahlene Vanille
1 TL	Agar Agar
etwas	frische Minze

1

Die aufgetauten Blaubeeren mithilfe eines Mixstabs pürieren.

2

Die Kokosmilch mit dem Kokosblütenzucker und der Vanille in einem Topf unter Rühren erwärmen.

3

Die pürierten Blaubeeren zugeben und verrühren.

4

In einem Schälchen das Agar Agar mit etwas kaltem Wasser verrühren und mithilfe eines Schneebesens in die Kokosmilch einarbeiten.

5

Die Masse für 2-3 Minuten unter stetigem Rühren kochen und in 4 Dessertgläschen füllen. Diese vorher mit kaltem Wasser ausspülen, damit man die Panna Cotta besser auf Teller stürzen kann.

6

Die Gläser ca. 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

7

Die feste Panna Cotta mit einem scharfen, glatten Messer vom Gläserand lösen, auf Dessertteller stürzen und einem frischen Minzblatt servieren.

8

Wir haben die Panna Cotta mit einem [Blaubeer-Topping](#) übergossen.



Tipp:

Besonders gut passen Zitronenminze oder Schokominze zu diesem Soulfood-Dessert.