

Kokos-Panna-Cotta bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

450 ml Kokosmilch, 2 Esslöffel Zucker, 25 ml Kokossirup, 25 ml Sahne, 4 Blatt Gelantine, 1 Esslöffel Kokosraspeln.

Die Zubereitung:

Kokosmilch erhitzen und mit Zucker süßen. Gelantine in kaltem Wasser einweichen und anschließend zu der Kokosmilch hinzugeben und kurz mit aufkochen.

Sahne und Kokossirup hinzugeben und vom Herd nehmen.

Flüssige Panna-Cotta in kleine Gefäße oder Formen füllen und abkühlen lassen, danach im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Zum Servieren vorsichtig aus den Gefäßen stürzen.