

Limetten-Kokos

PANNA COTTA

mit Mango



für
4 DESSERTGLÄSER



Cremiges Sommerdessert im Glas –
fruchtig, leicht und einfach unwiderstehlich!



ZUTATEN (für 4 Dessertgläser)

- 400 ml Kokosmilch
- 200 ml Sahne
- 50 g Zucker
- Saft von 1 Limette
- 4 Blatt Gelatine
- 1 reife Mango
- einige Kokosraspel zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1 Die Gelatine in kaltem Wasser für etwa 5 bis 10 Minuten einweichen.
- 2 Kokosmilch, Sahne und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen. Die Mischung sollte heiß werden, aber nicht kochen.
- 3 Die Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit vollständig auflösen.
- 4 Den frisch gepressten Limettensaft unterrühren.
- 5 Die Panna-Cotta-Masse auf vier Dessertgläser verteilen.
- 6 Für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
- 7 Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und fein pürieren.
- 8 Das Mangopüree vor dem Servieren auf der gekühlten Panna Cotta verteilen.
- 9 Mit einigen Kokosraspeln garnieren.
- 10 Genießen und den Sommer im Glas spüren!



TIPP: Die Panna Cotta lässt sich prima am Vortag vorbereiten – perfekt für Gäste oder einen entspannten Sommerabend.



Guten Appetit!

