

Kokos Panna Cotta mit Fruchtspiegel



Zutaten für 2 Personen:

- 300 ml Kokosmilch
- 250 ml Sahne
- 4 Blätter Gelatine
- 50 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 Stk. Passionsfrüchte
- 100 ml Mangopüree
- 2 Raffaello

Schwierigkeitsgrad: 

Zubereitungszeit: ca. 15 min.

Kühlzeit: 2 h

So wird's gemacht:

1. Gelatine in Eiswasser einweichen. Kokosmilch, Sahne, Zucker und Vanilleextrakt in einem kleinen Topf erhitzen. Gelatine ausdrücken und unter die Kokosmasse rühren.
2. In Dessertgläser füllen und für mind. 2 Std. kaltstellen.
3. Mangopüree auf der festgewordenen Kokos Panna Cotta verteilen. Fruchtfleisch der Passionsfrüchte ebenfalls auf die Dessertgläser verteilen und mit Raffaello garnieren.