

Kokosnuss Panna Cotta mit gerösteter frischer Kokosnuss und Maracujakernen

Zutaten

175ml Kokosnuss-Mus
500ml frische Sahne
125g Rohrzucker
100ml Milch
15g Gelatine
100g geröstete Kokosnuss
80ml frische Maracujakerne
Frische Erdbeeren
Frische Minzblätter



Anleitung

- 1) Geben Sie das Kokosnuss-Mus, Sahne und Rohrzucker in einen Topf und rühren Sie bei schwacher Hitze die Zutaten drei bis fünf Minuten zusammen. Um ihr eigenes Kokosnuss-Mus zu erstellen, mischen Sie das frische Fleisch der Kokosnuss mit Kokoswasser und geben Sie für den Geschmack ein wenig Zucker hinzu.
- 2) Füllen Sie die Milch in eine kleine Schüssel, geben Sie dann die Gelatine hinzu und verrühren Sie das Ganze mit einem Schneebesen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Falls Sie Gelatine-Blätter verwenden, erwärmen Sie die Milch zuerst und geben dann die Gelatine hinzu, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.
- 3) Geben Sie den Kokosnussmix zur Milch und rühren Sie mit einem Schneebesen, so dass sich beides gut vermengt.
- 4) Füllen Sie den Mix in eine Panna Cotta Form, bedecken Sie diese und stellen sie bis zum Servieren in den Kühlschrank.
- 5) Sobald die Panna Cotta fest ist, können Sie sie aus der Form lösen und dekorativ auf einem Teller anrichten.
- 6) Dekorieren Sie das Dessert, zum Beispiel mit Streifen gerösteter Kokosnuss, Maracujakernen, Erdbeeren und frischen Minzblättern.

Das Team der Coco Collection wünscht Ihnen Guten Appetit!