

Rezept

Kokos-Kardamom-Panna-cotta

Ein Rezept von Kokos-Kardamom-Panna-cotta, am 04.12.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1 Bio-Limette | 4 grüne Kardamomkapseln |
| 2 Kaffirlimettenblätter | 400 ml Kokosmilch |
| 40 g brauner Zucker | 1/2 TL ½ TL Agar-Agar |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Limette heiß waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kardamomkapseln im Mörser anstoßen, sodass sie sich leicht öffnen, aber nicht auseinanderfallen. Die Limettenblätter abbrausen und mit der Schere seitlich mehrmals einschneiden.
2. Die Kokosmilch mit Zucker, Limettenscheiben, Kardamomkapseln und Limettenblättern aufkochen. Bei schwacher Hitze 10 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und 30 Min. ziehen lassen.
3. Limettenscheiben, Limettenblätter und Kardamomkapseln entfernen. Die Kokosmilch erneut aufkochen, Agar-Agar einrühren und 1 Min. köcheln lassen. Durch ein feines Sieb in einen Messbecher gießen und vom Messbecher auf vier kalt ausgespülte Portionsförmchen verteilen. Im Kühlschrank in 3-4 Std. fest werden lassen.
4. Vor dem Anrichten die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Ränder mit einem Messer vorsichtig lösen.