

Rezept

# Kokos-Panna-Cotta

Ein Rezept von Kokos-Panna-Cotta, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>5 Blatt</b> weiße Gelatine	<b>250 g</b> Sahne
<b>250 g</b> ungesüßte Kokosmilch (Dose)	<b>80 g</b> Zucker
<b>2 Scheiben</b> geschälter frischer Ingwer	<b>2 EL</b> Kokosflocken

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 445 kcal

## Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne, Kokosmilch, Zucker und Ingwer aufkochen und offen bei milder Hitze 5 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen, die Gelatine ausdrücken und in der heißen Kokossahne unter Rühren auflösen. Den Ingwer entfernen.
2. Die Mischung in vier Förmchen (à 150 ml) gießen. Mindestens 5 Std. kalt stellen.
3. Kokosflocken in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Abkühlen lassen. Panna cotta auf Dessertteller stürzen, mit den Kokosflocken bestreuen.