Rezept

Kokos-Panna-Cotta mit Erdbeersauce

Ein Rezept von Kokos-Panna-Cotta mit Erdbeersauce, am 13.06.2025

Zutaten

- **300 ml** Kokosmilch (aus der Dose)
- **2 EL** Roh-Rohrzucker
- **1 TL** Agar-Agar
- **2 TL** Agavendicksaft
- **100 ml** Milch (1,5 % Fett)
- **1/2** Vanilleschote
- **250 g** frische Erdbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 FÖRMCHEN MIT 10 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Kokosmilch mit Milch und Rohrzucker in eine Schüssel geben. Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen, mit der Schote zu der Milch geben und kurz durchrühren. Agar-Agar-Pulver mit 50 ml Wasser verrühren und zu der Kokosmilchmischung geben.

2. Die Mischung in einen beschichteten Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. Anschließend unter Rühren etwas abkühlen lassen. Vanilleschote entfernen. Die Förmchen kalt ausspülen. Kokosmilch in die Förmchen füllen. Im Kühlschrank in ca. 4 Std. fest werden lassen.

3. Vor dem Servieren die Erdbeeren putzen, waschen, auf Küchenpapier trocken tupfen. Erdbeeren in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben, mit Agavendicksaft mischen und mit dem Schneidstab fein pürieren. Kokos-Panna-Cotta auf Dessertteller stürzen und mit Erdbeersauce servieren.