

Rezept

Kokos-Panna-cotta mit Maracujasauce

Ein Rezept von Kokos-Panna-cotta mit Maracujasauce, am 23.04.2024

Zutaten

6 Blätter weiße Gelatine	1 Dose Kokosmilch (400 ml)
200 g Cream of coconut (gesüßte Kokoscreme, aus der Dose; Spirituosenregal)	1 EL Zucker
6 Maracujas	1-2 EL + 1-2 TL Limettensaft
	1-2 TL Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatine für 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Inzwischen Kokosmilch und Cream of coconut in einem Topf mit dem Zucker verrühren und bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen, die Gelatine ausdrücken, zur Kokoscreme geben und mit dem Schneebesen unterrühren, bis sie sich ganz aufgelöst hat. Die Creme mit 1-2 EL Limettensaft abschmecken.
2. Zum Portionieren die Kokosmischung in ein Gefäß mit Ausgießer geben und vorsichtig so in vier Gläser füllen, dass die Ränder nicht verschmiert werden. Dann zugedeckt im Kühlschrank in ca. 2 Std. erstarren lassen.
3. Die Maracujas quer halbieren und das Fruchtfleisch herauskratzen. Zwei Drittel davon durch ein feines Sieb streichen und den Saft mit dem restlichen Fruchtfleisch mischen. Fruchtsauce mit Puderzucker und 1-2 TL Limettensaft verrühren und vor dem Servieren auf die Kokos-Panna-cotta geben.