1 Bio-Limette



Rezept

Schoko-Kokos-Panna-cotta auf Aprikosenkompott

Ein Rezept von Schoko-Kokos-Panna-cotta auf Aprikosenkompott, am 07.06.2025

Zutaten

1 EL Sonnenblumenöl

3 Blatt weiße Gelatine **400 ml** Kokosmilch (aus der Dose)

50 ml Kokoslikör (oder Kokosmilch) **75 g** Puderzucker

100 g Zartbitterschokolade **8-12** reife Aprikosen

100 g Gelierzucker 1:3 **1 Prise** Zimtpulver

gehobelte Schokolade (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 FÖRMCHEN (À CA. 5 CM Ø) | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 590 kcal

Zubereitung

- 1. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Kokosmilch, Kokoslikör und Puderzucker in einem Topf verrühren und bei kleiner Hitze ca. 1 Min. köcheln lassen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Kokosmilch auflösen. Die Schokolade klein hacken und nach und nach unterrühren. Die Schoko-Kokosmilch in Portionsförmchen füllen und 4-6 Std. in den Kühlschrank stellen, bis sie fest ist.
- 2. Inzwischen die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Die Aprikosenhälften klein würfeln. Die Limette waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
- 3. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Aprikosen darin 1-2 Min. dünsten. Gelierzucker und Limettensaft dazugeben und unterrühren. Alles bei mittlerer Hitze ca. 12 Min. köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren. Das Kompott mit einer Gabel leicht zerdrücken, mit Limettenschale und Zimtpulver verrühren und abkühlen lassen.
- 4. Das Kompott auf Teller verteilen. Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, Panna cotta herauslösen und auf dem Kompott anrichten. Nach Belieben mit gehobelter Schokolade bestreuen und servieren.