

Rezept

Vegane Kokos-Panna Cotta mit Erdbeersauce

Ein Rezept von Vegane Kokos-Panna Cotta mit Erdbeersauce, am 29.05.2023

Zutaten

½ Vanilleschote	½ Bio-Limette
250 g Kokosmilch	2 EL Zucker
½ TL Agar-Agar	200 g Erdbeeren
2 EL Puderzucker	1 Stängel Minze

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Aus der Vanilleschotenhälfte das Mark herauskratzen. Die Limettenhälfte heiß waschen und abtrocknen. ½ TL Schale fein abreiben. Den Saft auspressen.
2. Die Kokosmilch mit dem Vanillemark und der ausgekratzten Schote in einen Topf geben. Den Zucker und die Limettenschale unterrühren, einmal aufkochen, glatt rühren und dann bei schwächerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen.
3. Agar-Agar mit 2 EL Wasser verrühren und mit dem Schneebesen unter die Kokos-Mischung rühren und alles ca. 2 Min. köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.
4. Die Vanilleschote entfernen. Die Creme in zwei Schälchen oder Gläser gießen, dabei die Gläser nur zur Hälfte füllen, damit später noch die Erdbeersauce hineinpasst. Die Panna Cotta etwas abkühlen und anschließend im Kühlschrank in ca. 2 Std. fest werden lassen.
5. Die Erdbeeren waschen und von den Blütenkelchen befreien. Die Beeren grob zerkleinern, mit knapp 2 EL Puderzucker in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Dann 1 - 2 TL Limettensaft unterrühren. Die Erdbeersauce nochmals abschmecken.
6. Die Minze waschen und gut trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Die Erdbeersauce auf der Kokos-Panna Cotta verteilen und das Dessert mit Minzeblättchen garnieren. Sofort servieren.