

Kokos Panna Cotta

Die Kokos Panna Cotta mit cremiger Kokosmilch ist ein delikates Dessert mit exotischem Geschmack und feinen Vanille Aromen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h



Zutaten

4 Blätter	Gelatine
200 ml	Kokosmilch (cremig aus der Dose)
250 g	Schlagobers (Sahne)
40 g	Zucker
0.5 Stk.	Vanilleschoten
	Himbeeren (oder andere Beeren o.Früchte)
Nach Belieben	Pistazien (klein gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Kokos Panna Cotta** als Erstes die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, bis sie weich sind.
2. Die cremige Kokosmilch, Schlagobers und Zucker in einem Topf verrühren. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und sowohl das Mark als auch die Schote zur Kokos-Sahne-Mischung geben. Erhitzen und alles bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen.
3. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in die warme Kokosmasse einrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Die Kokos Panna Cotta gleichmäßig auf Förmchen oder Dessert Gläser verteilen und für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Abschließend die fest gewordene Kokos Panna Cotta frischen [Himbeeren](#) und kleine gehackten Pistazien garnieren und servieren.

Tipp

Bei der Garnitur für die Kokos Panna Cotta je nach Belieben mit Beeren und Obst deiner Wahl variieren. Oder einen süßes Obst- oder Beerenspiegel zubereiten und zum Beispiel mit Kokoschips dekorieren.