

# Mango-Panna-Cotta

Die Mango-Panna-Cotta ist eine besonders leckere Variante des klassischen Rezepts. Sieht auch sehr schön aus, wenn man die Früchte nur klein schneidet, aber nicht püriert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,7 h



## Zutaten

### Für das Panna Cotta

300 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
100 ml	Milch
80 g	<a href="#">Zucker</a>
3 Blätter	Gelatine
Nach Belieben	Jasminblüten

### Für das Mango-Kompott

80 g	Mangofruchtfleisch
1 EL	Wasser
0.5 EL	<a href="#">Zucker</a>
0.5 Blätter	Gelatine

## Zubereitung

1. Für die Mango-Panna-Cotta zuerst die Jasminblüten im Mörser fein zermahlen. Die Gelatine in kaltes Wasser einlegen und 10 Minuten einweichen lassen.
2. Milch und Schlagobers in einen Topf gießen. Zucker einrühren. Auf dem Herd erhitzen und dabei kontinuierlich rühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Vom Herd ziehen und das Jasminblütenpulver unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und unter die Milchmischung rühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat.

3. Die Panna-Cotta-Masse in kleine Dessertgläser oder Schälchen füllen und für mindestens vier Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, bis sie eine schöne feste Konsistenz bekommt.
4. Danach die Gelatine für die Fruchthaube für 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen lassen. Die Mangos schälen, entsteinen und in Stücke schneiden (oder gefrorene Früchte verwenden, diese vorher auftauen). Mangostücke in einen Topf geben und mit dem Stabmixer bis zur gewünschten Konsistenz pürieren.
5. Den Zucker und das Wasser in das Mangopüree einrühren, den Topfinhalt erhitzen und dabei leicht rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Topf vom Herd nehmen. Die Gelatine gründlich ausdrücken und in das heiße Püree rühren. Das Mangopüree etwas abkühlen lassen, dann auf die Gläser mit der Creme verteilen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

## **Tipp**

Die Mango-Panna-Cotta kann man auch mit anderen Früchten zubereiten. Einfach und schnell geht es mit einer gefrorenen exotischen Fruchtmischung, die es fertig zu kaufen gibt.