



Vegane Mango-Kokos-Panna-Cotta

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

400 ml	Kokosmilch	1	reife Mango
3 EL	Ahornsirup/Agavendicksaft	1 TL	Vanilleextrakt
1 EL	Agar-Agar-Pulver		Optional: Frische Mangoscheiben oder Beeren zum Garnieren

Zubereitung

1. Mango schälen und würfeln. Die Kokosmilch, gewürfelte Mango, Ahornsirup oder Agavendicksaft und Vanilleextrakt in einen Mixer geben.
2. Alles zusammen gut vermischen, bis eine glatte und cremige Mischung entsteht.
3. Die Mischung in einen kleinen Topf geben und langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen. Das Agar-Agar-Pulver hinzufügen und gründlich einrühren, bis es sich vollständig aufgelöst hat.
4. Für etwa 2-3 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Die Panna-Cotta-Mischung vom Herd nehmen und für einige Minuten abkühlen lassen und danach gleichmäßig in Gläser oder Dessertschalen gießen.
5. Für mindestens 4 Stunden oder über Nacht die Panna-Cotta im Kühlschrank fest werden lassen. Nach Bedarf vor dem Servieren die Panna Cotta mit frischen Mangoscheiben oder Beeren garnieren.