



Confetteria
Raffaello

Kokos Panna Cotta mit Fruchtspiegel

 ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.  GEFRIERZEIT: 2 Std.

Zubereitung

Gelatine in Eiswasser einweichen. Kokosmilch, Sahne, Zucker und Vanilleextrakt in einem kleinen Topf erhitzen. Gelatine ausdrücken und unter die Kokosmasse rühren.

In Dessertgläser füllen und für mind. 2 Std. kaltstellen.

Mangopüree auf der festgewordenen Kokos Panna Cotta verteilen. Fruchtfleisch der Passionsfrüchte ebenfalls auf die Dessertgläser verteilen und mit Raffaello garnieren.

Zutaten

Für 2 Portionen:

- 300 ml Kokosmilch
- 250 ml Sahne
- 4 Blätter Gelatine
- 50 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 ml Mangopüree
- 2 Stk. Passionsfrüchte
- 2 Raffaello