



*la dolce
vita!*

KOKOS PANNA COTTA

Zutaten:

200 ml Kokosmilch / Mark einer halben Vanilleschote oder 1/2 TL gemahlene Vanille
1 - 2 EL Agavendicksaft / 1 TL Agar-Agar
Für die Erdbeersauce: 200 g Erdbeeren / 2 EL Agavendicksaft

Zubereitung:

Kokosmilch, Vanillemark, und Agar Agar in einen Topf geben und gut verrühren. Unter Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze 2- 3 Minuten köcheln lassen. Agavendicksaft einrühren, auf zwei Dessertgläser aufteilen und abkühlen lassen. Mindestens vier Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Für die Erdbeersauce 150 g Erdbeeren zusammen mit dem Agavendicksaft glatt pürieren. Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden und die Panna Cotta damit garnieren.

Nana sagt ...

*Eine herrliche Nach-
speise!*

