

Kochen mit Boris



Kokos Panna Cotta

Zutaten für 4 Personen

200 g	Sahne
4 Blatt	Gelatine
1 Dose	cremige Kokosmilch (400 ml)
1/2	Zitrone (Saft und Abrieb)
70 g	Zucker
1/2	Vanilleschoten

Für die Dekoration:

60 g	Kokoschips
------	------------

Für die Mango-Soße:

300 g	TK-Mangos
60 g	Zucker
60 ml	Wasser
1 Pck.	Vanillezucker



Zubereitung

1. Für die Dekoration Kokoschips für ca. 3 Minuten in einer Pfanne goldbraun rösten. Abkühlen lassen. Für die Kokos Panna-Cotta die Sahne in einen Ruhrbecher geben und steif aufschlagen, bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Kokosnussmilch zusammen mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote verrühren. Gelatine gut ausdrücken, in einer Metallschüssel über einem Wasserbad auflösen. Esslöffelweise von der Kokosnuss-Mischung zu der Gelatine geben bis sich beides komplett kombiniert hat.
3. Für ca. 10 Minuten kühl stellen, bis die Masse beginnt fest zu werden. Die aufgeschlagene Sahne vorsichtig unterziehen, die Kokos Panna Cotta in die Dessertgläser a **220 Fassungsvermögen** bis zu 2/3 einfüllen. Für 2 Stunden kühl stellen.
4. Für die Mangosauce Mango Stücke mit Zucker und Wasser für 10 Minuten in einem kleinen Topf bei mittlerer Stufe weichkochen. Weichgekochte Mango mit Vanillezucker in einen hohen Becher geben und mit einem Pürierstab fein mixen.
5. Falls die Sauce zu dick flüssig ist, ein wenig Wasser zu geben. Die Sauce auf der Panna Cotta verteilen. Die gerösteten Kokoschips auf die Mangosauce geben, gekühlt servieren.

Das Dessert kann wunderbar auch schon am Vortag vorbereitet werden.