



Panna Cotta di Coco aus Coco Tara Coconut Milk mit Pflaumen

Zutaten:

2	Stck.	Vanilleschote
480	g	Coco Tara Coconut Milk
40	g	Honig
2	TL	Agar-Agar
200	g	Pflaumen
2	TL	Honig

Zubereitung

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und ausschaben. Schote und Mark zur Coco Tara Coconut Milk in einen Topf geben.

Die Coco Tara Coconut Milk mit dem Honig und dem eingerührten Agar-Agar aufkochen. Die Vanilleschote entnehmen, nochmals gut aufrühren und in Förmchen abfüllen.

Die Panna Cotta Förmchen in den Kühlschrank stellen und je nach Größe 2-4 Stunden fest werden lassen.

Die Pflaumen halbieren, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Pflaumen mit etwas Honig abschmecken und in kleinen Schalen anrichten - die Panna Cotta mit den vorbereiteten Pflaumen und etwas Minze dekoriert servieren.