

Kokos Panna Cotta

Portionen
6 Schälchen

Wartezeiten
5 Stunden kaltstellen

Zutaten

- 800ml Kokosmilch
- 80ml Honig
- Gelatine (nach Packungsanleitung für 500ml)
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Cup Beeren

Zubereitung

1. 1 Cup Kokosmilch in einem Topf mit der Gelatine bestäuben
2. 5-10 Minuten warten bis die Gelatine rehydriert ist
3. Auf mittlerer Hitze langsam aufheizen bis die Kokosmilch anfängt zu dampfen
4. Restliche Kokosmilch und Honig einrühren bis alles gelöst ist
5. Herd ausschalten und Vanilleextrakt zugeben
6. Nach 10 Minuten abkühlen in 6 Schälchen einfüllen
7. Schälchen abdecken und für mindestens 5 Stunden kaltstellen

