



Zutaten

- 500 ml Kokosmilch
- 150 g Agavendicksaft
- 9 g Agar Agar
- 1 Ananas
- 100 g Rohrzucker

Dessert

Kokos Panna cotta mit Ananas

Entdecken Sie unser Rezept für cremige Kokos Panna Cotta mit frischer Ananas. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Saft von 2 Limetten
2. Speisestärke
3. Kokosmilch, Agavendicksaft und Limettensaft aufkochen, Agar Agar dazu geben und einmal durchkochen lassen. Die Masse in Portionsförmchen füllen und kalt stellen.
4. Ananas schälen und in haselnusskerngroße Würfel schneiden. Rohrzucker goldbraun karamellisieren lassen und die Ananas dazu geben. Einmal aufkochen lassen und mit etwas angerührter Speisestärke binden.