

Panna cotta mit Mango-Gelee

2-3 Portionen

Zutaten:

1. Mango-Gelee

- 250 g Mangosirup*
- 3 Blatt Gelatine oder Agar-Agar
- 60 g Zucker
- 60 ml Mangolimes*

2. Panna Cotta

- 2 Blatt Gelatine oder Agar- Agar
- 1 Prise Vanillepulver* oder etwas Mark einer Vanilleschote*
- 200 g Sahne
- 60 g Zucker

3. Garnitur

- geraspelte Schokolade*

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen
Zucker mit Mangolimes erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat
Mangosirup dazugießen und kurz erwärmen
Gelatine gut ausdrücken und in der Flüssigkeit auflösen
Leicht abkühlen lassen und in die Gläser verteilen

Tipp Sehr dekorativ sieht es aus, wenn Sie die Masse in schräg gestellte Gläser (z.B. Gläser in einer Eierschachtel schräg stellen) gießen.

Masse abkühlen lassen und zusätzlich danach in den Kühlschrank zum Festigen stellen.

2. Panna Cotta erst herstellen, wenn das Mango-Gelee fest ist.
Gelatine einweichen.
Sahne mit Zucker und Vanille aufkochen und leicht abkühlen lassen
Gelatine in der gekochten Sahne auflösen und abkühlen lassen
Panna Cotta auf das Mango-Gelee gießen (dazu das Glas wieder gerade stellen)
insgesamt mindestens **4 Stunden** kalt stellen
3. Das Dessert mit **Schokoraspeln** dekorieren

*Zutaten gibt es im Weltladen Schongau

Das Team des Weltladen Schongau wünscht guten Appetit!