



# Panna Cotta mit Cocosmilch auf Himbeercoulis

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kinderleicht und schnell gemacht.

## Zutaten

- 400 ml Kokosmilch
- 200 ml Sahne
- Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- Abrieb einer unbehandelten Orange
- 4 Blatt Gelatine
- 125 g Frische oder T.K. Himbeeren
- 1 - 2 Esslöffel Zucker nach Geschmack
- 2 cl Himbeergeist

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Gelatine in kaltem Wasser 4 - 5min. einweichen.

### Schritt2

Die Kokosmilch und Sahne erhitzen, Zitronen.- und Orangenabrieb dazu geben. Anschließend mit der gut ausgedrückten Gelatine verrühren. Alles in Portionsförmchen oder in Kaffeetassen abfüllen und für 2 - 3 Stunden kalt stellen.

### Schritt3

Himbeercoulis:

### Schritt4

Die frischen, oder auch aufgetauten T.K. Himbeeren und den Zucker mit dem Zauberstab pürieren

und durch ein Küchensieb passieren.

### **Schritt5**

Mit Himbeergeist parfümieren, ev. mit etwas "Sahnesteif" binden.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Auf einem schönen großen, dekorativen Dessert Teller einen " Spiegel" gießen. In die Mitte die gestürzten Panna Cotta setzen.

### **Schritt8**

Mit einem Sahnetupfer, ein grünes Melisseblättchen, eine Schoko - Hippe sowie einige schöne, vollreife Himbeeren garnieren.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** fruchtig, leicht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/panna-cotta-mit-cocosmilch-auf-himbeercoulis/>