

# Panna cotta mit Kokosmilch und Früchten



## Zutaten für vier Personen:

80 g Cremepulver für Panna cotta

300 ml Kokosmilch

200 ml Schlagsahne (1 Becher)

400 g Gemischte TK-Beerenfrüchte oder frische Beerenfrüchte

1. Die Kokosmilch erwärmen und in eine hohe Rührschüssel geben. Das Cremepulver zugeben und mit einem elektrischen Handrührgerät auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann auf höchster Stufe ca. 1 Minute aufschlagen.

2. Die flüssige Schlagsahne zugeben und auf niedrigster Stufe unterrühren.

3. Das flüssige Dessert ca. 2 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

4. Auf Portionstellern mit den aufgetauten oder frischen Beerenfrüchten anrichten. Frische Früchte vorher waschen und klein schneiden. Eventuell einige

Beeren zerdrücken, um Sauce zu gewinnen.

## Hinweise:

Zum Abkühlen kann man das flüssige Dessert auch in Dessertgläser oder Portionsformen geben.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 140 min, Nachspeisen, Süßspeisen, italienisch

Rezeptanregung: Uli R.  
Anpassung: Kerstin  
Foto: Walter  
Stand 13.01.2023