MÖVENPICK®

Mango mit Kokos Panna Cotta

Für 4 Portionen brauchst Du:

Mövenpick Mango

400 ml Kokosmilch

10 g Agar-Agar

2 EL Agavendicksaft

Prise Salz

neutrales Öl für die Förmchen

50 g Zucker

15 g Sesam

Und so geht's:

1. Alles parat?

2. Kokosmilch, Agar Agar, Agavendicksaft und Salz in einem Topf aufkochen, bis sich das Agar Agar auflöst, dann ca. 3 Min. köcheln lassen.

3. Die Förmchen mit einem neutralen Öl leicht einfetten und die Kokosmilch darin verteilen. Im Kühlschrank fest werden lassen, was etwa 1 Stunde dauert.

4. In der Zwischenzeit Sesam-Brittle vorbereiten. Dafür ein mit Backpapier belegtes Blech und einen Pfannenwender bereitlegen.

5. Zucker in einen Topf geben und auf mittlerer Stufe schmelzen lassen.

6. Wenn der Zucker eine helle Bernsteinfarbe angenommen hat, Sesam hineingeben und gut verrühren.

7. Zucker-Sesam-Masse schnell auf das vorbereitete Blech geben. Mit einem Pfannenwender dünn verstreichen.

8. Wenn das Brittle kühl und fest geworden ist, in Stücke brechen.

9. Panna Cotta auf die Teller stürzen und mit Mövenpick Mango und Sesam-Brittle genießen.