



ZUBEREITUNG

Die Heidelbeeren in einen kleinen Topf geben und mit 2 EL Zucker bei mittlerer Temperatur so lange kochen, bis diese zu einem Mus gekocht sind. Nun vom Herd nehmen. In einem mittelgroßen Topf die Kokosmilch, Vanilleextrakt und 80 g Zucker aufkochen. Die Agartine einrühren, 2 Minuten sprudelnd kochen und dabei immer umrühren. Zum Schluss erneut die Hälfte des Heidelbeermuses unterrühren und die Masse auf Gläser verteilen. Die Panna Cotta nun mindestens 4 Stunden im Kühlschrank abkühlen und fest werden lassen.

Zum Servieren die Dekoration vorbereiten und in Scheiben schneiden. Die Panna Cotta mit restlichem Heidelbeermuses verteilen, dekorieren und genießen.

ZUTATEN

800 ml Kokosmilch
1 EL Vanilleextrakt
1 EL Agartine (Agar Agar) als Geliermittel
80 g + 2 EL Zucker
3 cm Ingwer, daumendick
250 ml Heidelbeeren
optional als Dekoration: Himbeeren, Kumquat oder Ähnliches

UTENSILIEN

Kleiner Topf, mittelgroßer Topf, Schneebesen, Gläser zum Portionieren, Feinreibe, Schneidebrett, Messer, 4-6 Gläser zum Portionieren