

# PANNA COTTA DE MEXICO



## ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

500 ml	Soja-Sahne oder Pflanzensahne
40 g	Sugars of the World Bio-Agavensüße
9 g	Agar-Agar
1a	Vanilleschote
1 TL	Speisestärke Mango Mousse oder Fruchtsirup zur Dekoration

## ZUBEREITUNG

Die Sahne mit dem Bio-Agavensüße, Agar-Agar, Vanille und Speisestärke in einem Topf gut vermengen (z. B. mit einem Schneebesen).

Die Masse kurz aufkochen lassen und anschließend bei niedriger Hitze unter Rühren für ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und die Masse in zuvor kalt ausgespülte Förmchen umfüllen.

Die Formen für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Zum Servieren mit einem Messen entlang des Förmchen das Panna Cotta lösen und auf einen Teller stürzen.

Nach Belieben mit Mango Mousse, Fruchtsirup und/oder frischen Früchten dekorieren.