



Kokosmilch-Panna Cotta mit Kaki & Granatapfelkernen

⌚ Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 0 minutes
Total time: 20 minutes

👤 Portions: 4

Zutaten (4 Portionen)

- 400 ml Kokosmilch
- 2 TL gemahlene Vanille
- 3 EL Rohrzucker
- 1 TL Agar-Agar
- 2 Kakifrüchte
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 Sternanis
- 100 g Granatapfelkerne

Außerdem: 4 Panna Cotta Förmchen

Tipp: Agar-Agar ist ein fantastisches, rein pflanzliches Geliermittel, das aus Algen gewonnen wird. Es bindet sehr stark, sollte aber immer in die noch kalte Flüssigkeit eingerührt werden, da es sonst Klümpchen bildet. Anschließend muss Agar-Agar immer einmal erhitzt werden, damit es seine Bindekraft entfaltet. Ihr braucht von Agar-Agar übrigens wirklich nur einen gestrichenen Teelöffel, denn diese Menge bindet Speisen so gut wie etwa 5-6 Blatt Gelatine! Aber **ACHTUNG:** Bitte verwechselt Agar-Agar nicht mit Agartine. Auch Agartine bindet, ist aber um ein vielfaches schwächer. 1 TL Agar-Agar entspricht etwa 10 Gramm Agartine (1 Beutel).

Zubereitung (20 Minuten Zubereitungszeit + 4 Stunden Kühlzeit)

1. 400 ml Kokosmilch in einen Topf geben und noch kalt mit einem gestrichenen TL Agar-Agar verrühren. 1 kl. TL gemahlene Vanille sowie 3 EL Rohrzucker hinzu fügen und kräftig verrühren. Dann die Kokosmilch erhitzen. Immer wieder mit einem Schneebesen umrühren. Die Kokosmilch aufkochen lassen und auf vier Panna Cotta Förmchen verteilen. Die gefüllten Förmchen etwas abkühlen lassen und anschließend für vier Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Kurz bevor man das Dessert serviert, 2 Kakifrüchte waschen und würfeln. Kakistücke in einem Topf mit 1 kl. TL gemahlener Vanille und 1 EL Agavendicksaft erhitzen. Einen Anis-Stern und 2 EL Zitronensaft hinzu geben. Kakistücke bei leichter Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf ein klein wenig Wasser hinzu fügen. Vor dem Servieren Sternansi wieder entfernen.
3. Kokos Panna Cotta mit einem scharfen Messer vorsichtig vom Förmchenrand lösen und auf Teller stürzen. Panna Cotta mit dem Kaki-Kompott und Granatapfelkernen garniert servieren.

So habt Ihr im Handumdrehen und ohne lange Vorbereitungszeit ein saisonales und super-leckerer Weihnachtsdessert gezaubert.