



Vanilliges "Koko Cotta" mit Heidelbeer-Minz-Topping

⌚ Preparation time: 15 minutes
Cooking time: 0 minutes
Total time: 15 minutes

👤 Portions: 4

Zutaten für 4 Portionen

- 400 ml Kokosmilch
- 2-3 EL Rohrzucker
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Agar-Agar
- 4 EL Sojasahne | zum Beispiel Soyatoo!
- 3-4 EL Limettensaft | entspricht in etwa 2 ausgepressten Limetten
- 150 g Heidelbeeren
- 12 EL Agavendicksaft
- 0,5 TL Vanille gemahlen
- Saft einer halben Zitrone
- 6-8 Blätter Minze | + Minze zur Dekoration
- 4-6 Himbeeren zur Dekoration
- Etwas Puderzucker zum Bestäuben der Minzblätter

Zubereitung (15 Minuten Zubereitungszeit + 2 Stunden Kühlzeit)

1. Die Kokosmilch mit der Sojasahne vermengen und einen gestrichenen TL Agar-Agar einrühren. Anschließend die Flüssigkeit erwärmen. Eine schöne große Vanilleschote einritzen, das Vanillemark herauskratzen und in die Kokosmilch geben. Auch die ausgekratzte Schote mit kochen. Unter ständigem Rühren 2-3 gehäufte EL Rohrzucker hinzufügen. Zum Rühren einen Schneebesen verwenden, damit sich keine Klümpchen bilden. Nach 2-3 Minuten den Limettensaft hinzugeben und unter Rühren mit dem Schneebesen ca. 4 Minuten köcheln.
2. Vanilleschote entfernen und die Kokosmilch durch ein ganz feines Sieb in vier Panacotta-Formen gießen. Die Masse reicht für vier große oder sechs kleine Formen. Tipp: Das Sieb sollte wirklich sehr fein sein. Da ich ein so feines Sieb gar nicht besitze, gieße ich die Kokosmilch durch ein Teesieb in die Förmchen. Das klappt auch prima. Das Agar-Agar geliert übrigens erst beim Abkühlen.
3. Die Förmchen mit der Kokosmilch-Mischung für mindestens zwei-drei Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Kurz bevor das Koko Cotta serviert wird, die Früchte zubereiten. Dafür ein paar Heidelbeeren für die Deko zur Seite stellen und die restlichen Heidelbeeren in einem Topf zusammen mit dem Agavendicksaft, den Minzblättchen, dem Vanillepulver und dem Zitronensaft erhitzen. Kurz aufkochen lassen und beständig mit einem Löffel rühren. Die heiße Minz-Heidelbeer-Masse durch ein Sieb in eine Saucière oder ein ähnliches Gefäß gießen.
5. Das Koko Cotta auf Dessert-Teller stürzen, mit der Heidelbeer-Minz-Sauce begießen und mit Himbeeren, Heidelbeeren und etwas frischer Minze dekorieren. Minzblätter mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Damit die Koko Cotta unbeschadet aus den Förmchen auf die Teller gestürzt werden kann, empfehle ich, die Förmchen zuvor ganz kurz in heißes Wasser einzutauchen. Dann schmilzt die oberste Schicht zwischen Koko Cotta und Förmchen, so dass sie sich leichter aus der Form löst. Zusätzlich löse ich mit einem ganz hauchdünnen Messer die Koko Cotta vor dem Stürzen ein wenig vom Seitenrand.