

# Exotisches Panna Cotta

etwa 4 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Souffl f rmchen:

### Crème:

- 8 Stk. Passionsfr chte
- 1 Beutel Dr. Oetker Veganes Geliermittel
- 1 dl Sojadrink , vanille

## 1 Vorbereiten:

4 Gratin- oder Silikonformen (  6.5 cm. Papier und Zahnstocher für die F hnl .

## 2 Crème:

Bei den Passionsfr chten das Fruchtfleisch herausnehmen, Samenkörner absieben und pürieren. Masse beiseite stellen.

Vegetarisches Geliermittel gemeinsam mit Vanille-Sojamilch in der Pfanne langsam erhitzen bis es k chelt. Pfanne sofort vom Herd nehmen, wenn in der Flüssigkeit Bläschen entstehen. 10 Sekunden weiterrühren.

3/4 des Passionsfr chte-Pürees in die Vanille-Sojamilch-Mischung begeben. Weitere 10 Sekunden r hren bis die Masse gut vermischt ist. Mischung in die vorbereiteten Förmchen geben und sofort in den Kühlschrank stellen.

**Nach 20 Minuten** kann das Panna Cotta aus dem Kühlschrank genommen und auf den Desserteller gestürzt werden.

## 3 Garnitur:

Für die Garnitur: Restliches Passionsfruchtp ree auf Panna Cotta geben und als kleines Highlight ein Papierf hnl chen ins Dessert stecken.



**Dr. Oetker AG/SA**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Garnitur kann Kokosnuss, Haselnuss Krokant oder selber gemachte Caramel mou, verwendet werden.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53