

„Vanille Panna Cotta mit Banane Mango Maracuja Fruchthaube“

(Panna cotta vanille surmontée de dessert de fruits banane/mangue/passion)



Eigenschaften	Zutaten
Gang: Dessert Portionen: 4 Schwierigkeitsgrad: Einfach Vorbereitungszeit: 15 min Ruhezeit: mindestens 2 Stunden Kochzeit : 5 Minuten	<ul style="list-style-type: none">• 1 Teelöffel Agar Agar Pulver• 30 cl flüssige Schlagsahne• 20 cl Milch• 2 Becher ETHIQUABLE Fruchtdessert Banane Mango Maracuja• 50 g ETHIQUABLE Rohrzucker• Inhalt einer 1/2 Vanilleschote

Zubereitung

- Das Fruchtpüree mit ½ Teelöffel Agar Agar aufkochen lassen und in 4 kleine Gussformen geben. Abkühlen lassen.
- Die Milch, die Schlagsahne und den Rohrzucker mit dem restlichen Agar Agar (1/2 Teelöffel) und dem Inhalt einer halben Vanilleschote aufkochen. Etwa 30 Sekunden kochen lassen, dann die Mischung auf die einzelnen Gussformen verteilen.
- Mindestens 2 Stunden lang kaltstellen
- Aus der Form lösen und genießen.

Blog Qui dort dine

Réalisé par Emeline

<http://www.quidortdine.canalblog.com/>

Bon appetit !