

Panna Cotta mit Aprikosenspiegel

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

200 ml Sojasahne
1 TL Kokosblütenzucker
TL Agar Agar
½ Vanilleschote
1 TL Aprikosenkernöl

Für den Fruchtspiegel

8 Aprikosen
200 ml Wasser
Kokosblütenzucker
Minze



Zubereitung

Sojasahne, Kokosblütenzucker, Agar Agar und das Mark einer halben Vanilleschote in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und für rund zwei Minuten köcheln lassen. Die Flüssigkeit in Dessertgläser füllen und für etwa vier Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Für den Fruchtspiegel die Aprikosen entkernen und in Stücke schneiden. Zusammen mit Kokosblütenzucker in einen Topf geben. Diesen mit Wasser befüllen, sodass die Früchte bedeckt sind. Die Masse gar kochen, pürieren - bei Bedarf passieren - und abkühlen lassen. Anschließend auf der Panna Cotta verteilen und mit Minze garnieren.