SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de



Matcha-Kokos-Panna-Cotta

Zubereitungszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Für das Dessert

3 Esslöffel Rowdy Matcha-Konzentrat

300 ml Vollmilch

7 g Gelatinepulver

300 g Kokosjoghurt

60 g Ahornsirup

1 Teelöffel Vanillepaste

Kokosraspeln zur Garnitur

Neutrales Öl zum Einfetten der Formen

Für das Dessert

1. Fette sechs Dessertförmchen oder Gläser (je ca. 120 ml Fassungsvermögen) leicht mit neutralem Öl ein und stelle sie bereit.

2. Gieße die Milch in einen kleinen Topf, streue das Gelatinepulver gleichmäßig darüber und lasse es 2 Minuten quellen, ohne zu rühren.

3. Erwärme die Milch-Gelatine-Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat – die Masse darf nicht kochen.

4. Nimm den Topf vom Herd und rühre das Rowdy Matcha-Konzentrat, den Ahornsirup und die Vanillepaste ein, bis eine homogene, tiefgrüne Masse entsteht.

5. Gib den Kokosjoghurt in eine Rührschüssel und rühre die warme Matcha-Masse langsam unter, bis alles gleichmäßig verbunden ist.

6. Fülle die Masse durch ein feines Sieb gleichmäßig in die vorbereiteten Förmchen, um eventuelle Klümpchen zu entfernen.

7. Stelle die Förmchen für mindestens 3,5 Stunden – besser über Nacht – in den Kühlschrank, bis die Panna-Cotta fest gesetzt ist.

8. Zum Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, mit einem Messer am Rand lösen und auf Teller stürzen – oder direkt im Glas anrichten.

9. Garniere unmittelbar vor dem Servieren mit Kokosraspeln für optischen Kontrast.