

# Dvojfarebný Panna cotta dezert VEGAN

## Prísady:

Na panna cottu potrebujeme:

250 ml kokosového mlieka

½ balíčka VEGA Gélou Dr. Oetker

30 g kokosového cukru

1 Vanilkový struk Bourbon Dr. Oetker

Na ovocné želé:

300 ml mangového pyré

(je možné použiť aj hustý džús alebo pyré z čerstvého ovocia)

½ balíčka VEGA Gélou Dr. Oetker

1 mango na ozdobu

Mätové listky



## Postup

Väčšiu časť kokosového mlieka dáme zohrievať. Zvyšnú časť mlieka zmiešame s ½ balíčka VEGA gélom a dôkladne premiešame. Zmes následne vlejeme do zvyšného mlieka a varíme pri stálom miešaní asi minútku.

Prípravíme prázdne poháre, ktoré uložíme napríklad do obalu od vajčiek a nakloníme ich. Do naklonených pohárov vlejeme panna cotta a odložíme do chladničky stuhnúť.

Prípravte mangovú vrstvu: väčšiu časť mangového pyré dajte zohrievať. Zvyšnú časť zmiešajte s ½ balíčka VEGA Gélom a dôkladne premiešame. Zmes následne vlejme do zvyšného mangového pyré. Pri stálom miešaní povarte minútku.

Počkáme kým mangová zmes trochu vychladne a nalejeme do pohárov na stuhnutú panna cotta časť.

Dezertné poháre dozdobíme kúskami čerstvého manga a lístkami mäty.

Hotový dezert odložíme do chladničky stuhnúť a následne servírujeme

Vystačí na: 2 porcie

