

Dvojfarebný Panna cotta dezert VEGAN

Ingrediencie:

Na panna cottu potrebujeme:

250 ml kokosového mlieka
½ balíčka VEGA Gélú Dr. Oetker
30 g kokosového cukru
1 Vanilkový struk Bourbon Dr. Oetker

Na ovocné želé:

300 ml mangového pyrė (je možné použiť aj hustý džús alebo pyrė z čerstvého ovocia)
½ balíčka VEGA Gélú Dr. Oetker
1 mango na ozdobu
Mätové lístky

Vystačí na: 2 porcie

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.

Pripravíme prázdne poháre, ktoré uložíme napríklad do obalu od vajíčok a nakloníme ich. Do naklonených pohárov vlejeme panna cottu a odložíme do chladničky stuhnúť.

Pripravte mangovú vrstvu: väčšiu časť mangového pyrė dajte zohrievať. Zvyšnú časť zmiešajte s ½ balíčka VEGA Gélom a dôkladne premiešame. Zmes následne vlejeme do zvyšného mangového pyrė. 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.