

Kokosová panna cotta s mangem

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kokosové mléko 450 ml
- Kokosový sirup 50 ml
- Moučkový cukr 40 g
- Plátky želatiny 6 ks
- Mango 1 ks
- Mangový džus 250 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čtyři plátky želatiny předem namočíme do vody podle návodu na obalu. Kokosové mléko, kokosový sirup a cukr vlijeme do kastrůlku. Na mírném ohni přivedeme k varu a dáme pryč z ohně. Do horké,

ale ne vroucí směsi přidáme vyždímané plátky želatiny a promícháme do úplného rozpuštění. Kokosové mléko rozdělíme do 4 sklenic, počkáme dokud sklenice budou mít pokojovou teplotu a potom je necháme chladnout v lednici alespoň 3 hodiny. Dva plátky želatiny předem namočíme do vody podle návodu na obalu. Mangový džus vlijeme do kastrůlku. Na mírném ohni přivedeme k varu a dáme pryč z ohně. Do horkého ale ne vroucího džusu přidáme vyždímané plátky želatiny a promícháme do úplného rozpuštění. Do čtyř sklenic se ztuhlým kokosovým mlékem rozdělíme na kostičky nakrájené mango. Mango zalijeme zchladnutím mangovým džusem pokojové teploty. Sklenice opět vrátíme do ledničky a necháme tuhnout, alespoň další 2 hodiny.