

Sahnefest Mango-Aprikose



Art.-Nr. 301115

STÄDTER®

Mango-Kokos-Panna-Cotta

FÜR 5 GLÄSER | ARBEITSZEIT: 30 MINUTEN.

Zutaten für die Panna Cotta: 150 g Zucker, 50 g Kokosraspel, 3 Blatt Gelatine, 400 ml Kokosmilch, 200 ml Schlagsahne, 300 g Schmand |

Zutaten für die Mangocreme: 250 ml Schlagsahne, 60 g STÄDTER Sahnefest Mango-Aprikose, 50 ml Wasser | **Außerdem:** Mango

Zubereitung:

Für die Panna Cotta die Schlagsahne mit dem Zucker in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Gelatine in Wasser einweichen, dann entnehmen und zur warmen Sahne-Mischung hinzugeben und gut verrühren. Jetzt auch die Kokosmilch, den Schmand und die Kokosraspel zugeben und nochmals gut umrühren, oder mixen. Die Masse noch warm in die vorgesehenen Gläser füllen und für einige Stunden kaltstellen.

Für die Mangocreme die Schlagsahne aufschlagen. Das STÄDTER Sahnefest Mango-Aprikose mit dem Wasser anrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Vorsichtig mit der aufgeschlagenen Sahne verrühren und auf die Kokos Panna Cotta geben. Wieder kaltstellen.

Zum Schluss eine Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Auf die Mangocreme legen.



Whipped cream fix mango apricot



Item no. 301115

STÄDTER®

Mango and coconut panna cotta

FOR 5 GLASSES | WORKING TIME: 30 MINUTES

Ingredients for the panna cotta: 150 g sugar, 50 g grated coconut, 3 sheets of gelatine, 400 ml coconut milk, 200 ml whipped cream, 300 g sour cream |

Ingredients for the mango cream: 250 ml whipped cream, 60 g STÄDTER Whipped cream fix mango-apricot, 50 ml water | **In addition:** Mango

Preparation:

To make the panna cotta, heat the whipping cream with the sugar in a pan until the sugar has dissolved. Soak the gelatine in water, then remove and add to the warm cream mixture and stir well. Now add the coconut milk, sour cream and grated coconut and stir or blend well again. Pour the mixture into the jars while still warm and chill for a few hours.

Whip the cream for the mango cream. Mix the STÄDTER Mango Apricot whipped cream fix with the water until there are no more lumps. Carefully mix with the whipped cream and pour onto the coconut panna cotta. Chill again.

Finally, peel a mango and cut into small cubes. Place on top of the mango cream.

