

Safran-Rosenwasser Panna Cotta mit Sharonfrucht und Pistazien



Ein veganer, süßer und köstlicher Gruß aus der persischen Küche.

Zubereitung:

Kokosmilch und Sahne in einen Topf geben. Vanilleschotenmark auskratzen und zusammen mit dem Safran und dem Rosenwasser einrühren. So viel Zucker hinzugeben bis die gewünschte Süße erreicht ist. Nun die entsprechende Menge Agar-Agar in 5 EL der Kokos-Sahne-Mischung verrühren. Das ganze unter permanentem Rühren in die Flüssigkeit geben. Kurz aufkochen lassen. Alles auf 4 Förmchen verteilen und mit Klarsichtfolie abgedeckt für 1-2 h in den Kühlschrank stellen.

Einige Esslöffel (selbstgemachte) Aprikosenmarmelade mit etwas Wasser verrühren. Die Sharon in Streifen schneiden. Nach der Kühlzeit die Panna Cotta aus dem Förmchen lösen und auf einen Teller geben und mit Pistazien, Mandeln, Sharonfrüchten und Aprikosenmarmelade garnieren und abschließend mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten für 4 Personen:

- 250 ml Kokosmilch
- 250 ml Sojasahne
- 0,15 g gemahlener Safran (= 1 1/2 Döschen von Ostmann)
- 3-4 TL Rosenwasser
- 1 Vanilleschote
- 2-3 EL Pistazien und Mandelstifte
- Zucker
- Agar-Agar
- 4 kleine Panna-Cotta Förmchen
- Aprikosenmarmelade
- Puderzucker
- 1 große Sharonfrucht

docbears.de wünscht einen guten Appetit!