

# Kokos-Panna Cotta mit Wassermelone

Zutaten (für 4 kleine Gläser):

Für die Panna Cotta:

200 ml Sahne

300 ml Kokosmilch

2 EL Zucker

2 TL Vanilleextrakt oder 1 Vanilleschote

2 Beutel vegetarisches Geliermittel von Dr. Oetker

Für das Topping:

Wassermelone

Kokosflocken



Zubereitung:

1) 300 ml Kokosmilch, Vanilleextrakt (oder Mark der Vanilleschote) und Zucker in einem Kochtopf unter Rühren aufkochen.

2) 200 ml Sahne in einen weiteren Topf geben, das vegetarische Geliermittel einrühren und aufkochen. Diese eingedickte Sahne nun mit einem Schneebesen unter die Kokosmilch rühren. Die Gläser zu 2/3 mit der Masse füllen und für 2 - 3 Stunden in den Kühlschrank stellen zum fest werden.

3) Die Wassermelone in kleine Würfel schneiden, auf die Panna Cotta geben und mit Kokosflocken bestreuen.