

PIÑA STRAWBERRY JOGHURT PANNA COTTA

Sieht komplizierter aus als es ist – die erfrischende & leichte Version des italienischen Dessert-Klassikers!

Portionen: 4

Zubereitungszeit: 15 Minuten (+ 2-4 Stunden Kühlzeit)

ZUTATEN

- 1 Piña Strawberry Blend
- 200g Joghurt
- 150ml Wasser
- Vanille
- 1/2 TL Agar Agar
- 50ml Agavendicksaft
- 150ml Sahne
- Etwas Zitronensaft & Zitronenabrieb

ZUBEREITUNG

1. Rühre das Agar Agar in einem kleinen Topf mit 50ml kaltem Wasser an, bis sich das Pulver komplett gelöst hat. Gib anschließend 50ml Agavendicksaft dazu.
2. Erhitze die Mischung und lasse sie (je nach Packungsanleitung) für 2-5 Minuten sprudelnd kochen.
3. Nimm den Topf von der Herdplatte und gib ganz langsam unter ständigem Rühren die Sahne hinzu. Sobald die Masse nur noch lauwarm ist, kannst Du Joghurt, Vanille, Zitronenabrieb und Zitronensaft unterrühren.
4. Bereite 4 kleine Weckgläser so vor, dass sie im Kühlschrank geneigt stehen können (z.B. mit Hilfe von Espressotassen). Fülle dann die Panna Cotta Masse langsam in die Gläser, sodass eine Hälfte schräg mit der Creme gefüllt ist.
5. Stelle die Gläser für ca. 2-4 Stunden kalt, damit die Masse gelieren kann.
6. Mixe kurz vor dem Verzehr einen Piña Strawberry Blend mit 180ml Wasser in Deinem Vejo. Fülle den gemixten Blend in die andere Hälfte der Gläser und lass Dir das leckere Dessert schmecken!



VEJO SCIENCE FACT

Der Piña Strawberry Blend liefert Dir durch das Bio-Erdbeerpulver wertvolles Vitamin C. Außerdem enthält die Ananas das entzündungshemmende Enzym "Bromelain".

