

Panna cotta mit frischer Mango

Panna cotta mit frischer Mango

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 min

Menu: [19.05.2010](#)

Creation: [Christoph Pachlatko](#)

Die Panna cotta-Köpfchen brauchen mehrere Stunden zum Abkühlen im Kühlschrank. Man sollte sie deshalb im Voraus machen. Ich werde sie mitbringen. Tipp: Es empfiehlt sich, ein wenig püriertes Mangomark und/oder Zitronensaft unter den Rahm zu mischen.

Die frische Mango schälen und den Fruchteil lösen. Schnitze für die Dekoration zur Seite legen. Das restliche Fruchtfleisch pürieren, ein wenig Zitronensaft und Zucker begeben.

Anrichten:

Das Panna cotta-Köpfchen auf den Teller stürzen, den Frucht-Coulis daneben platzieren und mit Mangoschnitzen dekorieren.

Wie immer:

Ein italienischer Espresso wird das Menu abrunden.