Kokosowa panna cotta (bez mleka, jajek, żelatyny)

Klasyczna panna cotta to włoski deser przygotowywany ze śmietany i zagęszczony żelatyną. Jeśli nie możecie produktów mlecznych, nasz deser – kokosowa panna cotta bez żelatyny jest dla Was. Ze względu na skład, jest to propozycja wegańska (jak większość naszych przepisów). Nam bardzo zasmakowała, więc i Wy spróbujcie! Kokosowa panna cotta to szybki i łatwy deser na różne okazje. Możecie go podawać z różnymi dodatkami, np. z sosami owocowymi, konfiturą lub bezmleczną czekoladą. Polecamy!

Składniki:

- 400 ml (1 puszka) zagęszczonego mleka kokosowego
- 300 ml wody
- 1 łyżka soku z cytryny
- 3 płaskie łyżeczki agaru
- 2 płaskie łyżeczki pektyny
- 4 łyżeczki cukru lub ksylitolu
- 2 opakowania cukru waniliowego (można pominąć, ale należy wtedy dodać do masy więcej cukru lub ksylitolu)
- sos owocowy, dżem lub konfitura (u nas konfitura malinowa)

Przygotowanie – kokosowa panna cotta:

Zagotować mleko kokosowe z wodą. Cukier, cukier waniliowy, agar i pektynę dokładnie wymieszać w miseczce, a następnie powoli wsypywać do gotującego się mleka, ciągle mieszając. Gotować na małym ogniu 5-7 minut. Pod koniec gotowania wlać sok z cytryny i dokładnie wymieszać. Wylać masę do miseczek.

Po ostygnięciu przełożyć odwróconą masę na talerz i polać dowolnym sosem owocowym, dżemem lub marmoladą.

Smacznego!

Polecamy także inne przepisy na desery i budynie bezmleczne:

- Kokosowe ptasie mleczko
- Wegańskie czekoladki z bakaliami
- Deser z orzechów nerkowca z pomarańczami
- Deser z nasion chia z owocami
- Bezmleczny deser borówkowo – malinowy
- Deser jaglany z truskawkami
- Deser z kremem ryżowym i truskawkami
- Kremowy deser z orzechów nerkowca z pomarańczami
- Deser jabłkowo – kokosowy z prosem
- Deser z tapioki z dżemem
- Owocowy budyń z teff
- Budyń z kaszy jaglanej z daktylami

Kokosowa panna cotta