

# Vitalis - Rezept der Woche

---

## Kokos Panna Cotta

- **Zutaten (4 Portionen):**

- 400 ml Kokosmilch, fettarm
- 1 Vanilleschote
- 1 TL fein geriebene Orangenschale (unbehandelt)
- Ersatzsüße (Erythrit oder Stevia)
- Gelatine 6 g

### Anleitung

1. Die Kokosmilch in einen Topf geben und das Mark der Vanilleschote, die Schote selber sowie die geriebene Orangenschale hinzufügen.
2. Wenn gewünscht mit Ersatzsüße süßen.
3. Nun die Kokosmilch erhitzen; dabei nicht zum Kochen bringen.
4. Anschließend die Vanilleschote entfernen, dann die Gelatine nach Packungsbeilage vorbereiten und unterrühren.
5. Zum Schluss die Panna Cotta in Gläser füllen, abkühlen lassen und etwa 3 Stunden zum Erstarren in den Kühlschrank stellen.
6. Vor dem Servieren die Gläser kurz in sehr heißes Wasser tauchen und ggf. die Panna Cotta an den Glasrändern mit einem spitzen Messer vorsichtig lösen und auf die Teller stürzen.
7. Zum Servieren entweder mit frischen Beeren oder Fruchtmus servieren.

Guten Appetit wünscht das Vitalis Team!