1A+1B

Kokos-Panna-Cotta mit gesalzenem Karamellsirup

Zubereitungszeit
5 minuten

Portionen
Voor 2 personen

Zubereitungsart

1. Gelatine für die Verwendung vorbereiten (Anleitung auf der Verpackung beachten). Den mageren Quark mit der Gelatine vermischen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen. Die Cantuccini in ein Glas bröckeln und anschließend die Panna Cotta darüber schöpfen. Jedes Glas mit einem EL gesalzenem Karamellsirup und einem Zweig frischer Minze abschließen.
2. Achtung! Dies ist ein Dessert für besondere Anlässe und Feiertage.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle cantuccini kokos
- [ ] 2 EL PS. food & lifestyle gezouten karamelstroop
- [ ] 200 g magerer Quark
- [ ] 2 Blatt Gelatine
- [ ] 2 Zweige frische Minze

Nährwerte pro Person

Energie	**166 kcal**
Kohlenhydrate	**10 g**
Fett	**5 g**
Ballaststoffe	**2 g**
Eiweiß	**19 g**