

# Joghurt Panna Cotta mit Mango Salat



## Einkaufsliste:

### Für die Creme:

300ml Saft  
2 Pck. Pulvergelatine oder (ca. 12  
Blatt Gelatine) oder ca. 2 TL Agar  
Agar  
500ml Joghurt  
200g Sahne  
100g Zucker oder 3-4 EL  
Ahornsirup  
Mark einer Vanilleschote

### Mango Salat:

1 Mango oder 200g TK Mango  
100ml Saft  
1EL Zucker  
Saft einer Zitrone  
Etwas Vanillemark  
1TL Speisestärke  
2EL Wasser

## So wird's gemacht:

Für die Creme: Den Saft mit Zucker oder Sirup und Vanillemark aufkochen. Die Gelatine nach Packungsanweisung zubereiten und unter Rühren unter den Saft geben. Abkühlen lassen.

Sahne mit dem Joghurt cremig rühren und dann unter Rühren die Fruchtmasse hinzugeben. Masse auf 4-6 Gläschen verteilen. Masse für min. 1 Stunde kühl stellen.

Für den Salat: Mango in kleine Stücke schneiden (auch TK Mangostücke kleiner schneiden), in eine Schale geben. Saft und Zitronensaft, Vanillemark und 1 EL Zucker aufkochen, Speisestärke mit dem Wasser verrühren und in die kochende Masse rühren, weiter rühren bis die Masse eindickt. Flüssigkeit über die Mangostücke gießen und ziehen lassen. Mangosalat auf die Panna Cotta geben und gemeinsam kalt servieren.