

## Kokos Panna Cotta

400g Kokosmilch

50g Zucker

½ Tonkabohne

4 Blatt Gelatine

2 Passionsfrucht

½ Mango

-Die Kokosmilch mit dem Zucker und der geriebenen Tonkabohne erhitzen (nicht aufkochen)

-Gelatine in kaltem Wasser einweichen, und dann in die heiße Flüssigkeit einrühren.

-Alles in Schälchen oder Gläser füllen und Kalt stellen.

-Mango in Würfel schneiden, Passionsfrucht halbieren und auskratzen und zu einem Salat vermischen.

-Wenn die panna Cotta fest ist den Salat on top und mit dem Crumble bedecken.

### *Crumble:*

20g Zucker

20g Butter

50g Mehl

6g Rote Beete Pulver

5g Wasabipulver

Wasser 1 Eßl

Purple Curry Pulver

-Alles mit einander vermengen , auf ein Blech bröseln und mit Curry Pulver bestreuen.

Bei 170 Grad für 15 min backen.