

# Veganská kokosovo-ananasová panna cotta

asi 2 - 3 porce



snadná příprava

do 15 minut



## Přísady::

### Přísady na bílou část:

200 ml kokosové mléko z konzervy  
50 ml ananasový kompot šťáva  
0,5 balení Tapioca Pearls Dr. Oetker  
150 ml ananasový kompot šťáva  
0,5 balení VEGA Gel Dr. Oetker

### Přísady na ovocnou část:

120 g ananas z konzervy  
2 PL šťáva z limetky  
2 zarovnaná PL cukr třtinový  
100 ml šťáva z ananasu  
0,25 balení VEGA Gel Dr. Oetker

- 1 Tapiokové perly namočíme na hodinu do vody. Připravíme si dvě nebo tři nádoby, ze kterých budeme dezert po ztuhnutí vyklápat. Já jsem zvolila obyčejné hladké skleničky. Vodu z perel slijeme, v hrnci rozmícháme kokosové mléko s ananasovou šťávou a do směsi přidáme perličky. Pomalu a za občasného míchání přivedeme k varu a ještě krátce povaříme, aby perly zprůsvitněly. Odstavíme a necháme trochu vychladnout. Občas promícháme. V jiném menším hrnci rozpustíme VEGA Gel v ananasové šťávě. Za občasného míchání přivedeme k varu. Vaříme minutu, potom odstavíme a metličkou opatrně vmícháme do kokosové směsi. Rozdělíme do skleniček předem vypláchnutých studenou vodou. Dáme ztuhnout do chladničky.
- 2 Ananas rozmixujeme spolu s limetkovou šťávou a cukrem. V hrnci rozmícháme VEGA Gel v ananasové šťávě, minutu povaříme a přimícháme do ananasu. Sklenice vyndáme z chladničky a rozdělíme do nich ananasovou směs. Dáme opět na několik hodin chladit. Před podáváním jemně uvolníme nožem a vyklopíme na talířky.