

# Panna Cotta mit Aprikosenspiegel

Zutaten für 2 Personen

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

200 ml Sojasahne  
1 TL Kokosblütenzucker  
TL Agar Agar  
½ Vanilleschote  
1 TL Aprikosenkernöl

## Für den Fruchtspiegel

8 Aprikosen  
200 ml Wasser  
Kokosblütenzucker  
Minze



## Zubereitung

Sojasahne, Kokosblütenzucker, Agar Agar und das Mark einer halben Vanilleschote in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und für rund zwei Minuten köcheln lassen. Die Flüssigkeit in Dessertgläser füllen und für etwa vier Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Für den Fruchtspiegel die Aprikosen entkernen und in Stücke schneiden. Zusammen mit Kokosblütenzucker in einen Topf geben. Diesen mit Wasser befüllen, sodass die Früchte bedeckt sind. Die Masse gar kochen, pürieren - bei Bedarf passieren - und abkühlen lassen. Anschließend auf der Panna Cotta verteilen und mit Minze garnieren.