Kokos Panna Cotta Tarte mit Kirschen

Ich habe hier eine wundervolle no bake Tarte für euch. Den Keksboden habe ich mit Kokosraspeln verfeinert. Darauf befindet sich ein leckerer Kirschpudding und eine Kokos Panna Cotta. Eine wirklich leckerer Geschmackskombinationen. Diese Tarte ist schnell gemacht und benötigt nur ein bisschen Zeit im Kühlschrank, damit die Panna Cotta fest wird. Ich liebe Dekoration mit getrockneten Rosen und bei diesem Kuchen kommen sie besonders schön zur Geltung.

Rezept:
Zutaten: 26er Tarteform
Keksboden:
• 250g Karamellkekse
• 50g Kokosraspeln
• 100g Butter

Kirschpudding:
• 300g Kirschen (Schattenmorellen)
• 120g Kirschsaft
• 1TL Vanillepaste

• 15g Speisestärke

Kokos-Panna Cotta:
• 250g Kokosmilch
• 150g Sahne
• 1 Vanilleschote
• 50g Kokosraspeln
• 30g Zucker
• 4 Blatt Gelatine

Deko:
• getrocknete Rosen (optional)

Zubereitung:
Keksboden:
Den Boden der Tarteform mit Backpapier auslegen.
Die Kekse im Mixer zerkleinern und mit den Kokosraspeln vermischen. Butter schmelzen und mit dem Keks-Kokosgemisch vermengen. In der Backform verteilen und fest andrücken.

Kirschpudding:
Speisestärke mit 2EL Kirschsaft anrühren. Kirschen, Kirschsaft und Vanillepaste im Topf zum Kochen bringen und mit der angerührten Speisestärke andicken.
Den heißen Kirschpudding auf dem Keksboden verteilen und für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Kokos Panna Cotta:
Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Die Vanilleschote auskratzen. Kokosmilch, Sahne, Mark der Vanilleschote, Zucker und Kokosraspeln im Topf erwärmen. Nicht kochen! Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse, unter rühren, auflösen.
Die Panna Cotta auf den Kirschpudding gießen und die Tarte für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!