

KOKEN met een TWIST



Panna cotta met frambozensaus (6 pers.)

Ingrediënten

- 4 gelatineblaadjes
- 6 dl. slagroom
- 70 gr. Poedersuiker
- 1 vanillestokje
- Geraspte schil van 1 citroen
- 2 dl. dikke boerenyoghurt
- Frambozensaus
- 250 gr. frambozen
- 6 munt blaadjes



Bereidingswijze

1. Week de gelatineblaadjes 5 minuten in ruim koud water.
2. Breng de slagroom, poedersuiker, vanillestokje en de citroenschil aan de kook.
3. Laat het roommengsel zachtjes koken tot er 2/3 deel over is.
4. Haal het vanillestokje uit het roommengsel en schraap de merg eruit .
5. Voeg het merg toe aan het roommengsel.
6. Knijp de gelatine goed uit en los het (van het vuur af) op in het warme roommengsel.
7. Laat het roommengsel iets afkoelen.
8. Spatel de boerenyoghurt door het roommengsel.
9. Verdeel het mengsel over 6 vormpjes.
10. Laat de Panna Cotta minstens 3 uur opstijven in de koelkast.
11. Stort de panna cotta voor serveren op bordjes.
12. Garneer het bord af met de frambozensaus, verse frambozen en een munt blaadje.