

Recept: Panna Cotta met rode vruchten



Een klassiek Italiaans dessert van romige vanille panna cotta, geserveerd met een zelfgemaakte compote van rood fruit.

Vervang de gelatine door agar agar voor Halal



Aantal personen:
4 personen



Tijd:
20 min + 3 uur koelen



Moeilijkheidsgraad
Makkelijk

<u>Ingrediënten:</u>	Hoeveelheid	Opmerking	Omrekening naar 2 personen
<input type="checkbox"/> Gelatine of agar agar	4 blaadjes		
<input type="checkbox"/> Slagroom	500 ml		
<input type="checkbox"/> Vanille-extract	2 tl		
<input type="checkbox"/> Fijne kristalsuiker	50 g		
<u>Rood fruit compote:</u>			
<input type="checkbox"/> Rood fruit	200 g		
<input type="checkbox"/> Water	4 el		
<input type="checkbox"/> Suiker	2 el		
<u>Decoratie:</u>			
<input type="checkbox"/> Rood fruit	100 g	Vers, ter garnering	

Bereidingswijze

Bereiding Vanille Panna Cotta

- Week de blaadjes gelatine in koud water voor ongeveer 5 minuten.
- Verwarm de slagroom in een pannetje en voeg het vanille-extract en de suiker toe. Roer door tot de suiker is opgelost. Zodra het begint te koken haal je het pannetje van het vuur.
- Knijp de gelatineblaadjes goed uit en voeg deze toe aan het warme slagroommengsel. Roer door tot de gelatine volledig is opgelost.
- Verdeel de slagroom over dessertglaasjes en zet ze minimaal 3 uur in de koelkast om op te stijven.

Bereiding Rood Fruit Compote

- Doe 200 gram rood fruit samen met het water en de suiker in een pannetje.
- Verhit op een laag vuur en roer regelmatig door. Prak of pureer het fruit desgewenst fijn en laat een paar minuten zachtjes pruttelen in de pan.
- Laat de compote volledig afkoelen voordat je deze op de panna cotta schept.

Serveren

- Haal de panna cotta uit de koelkast zodra deze goed is opgesteven.
- Schep de afgekoelde rode fruit compote voorzichtig bovenop elke panna cotta.
- Garneer met de verse 100 gram rood fruit en serveer direct.