



Panna cotta met rood fruit

Zijdezachte Italiaanse roomdessert met vanille, afgewerkt met een frisse coulis van rood fruit. Eenvoudig om te maken, maar altijd een succes aan tafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	6	Dessert

Ingrediënten

500 ml volle room
150 ml volle melk
80 gr suiker
1 vanillestok
3 blaadjes gelatine (ca. 6 gr)
250 gr gemengd rood fruit (vers of diepvries)
40 gr bloedsuiker
1 eetlepel citroensap

Bereidingswijze

1. Week de gelatineblaadjes 5 minuten in ruim koud water.
2. Snijd de vanillestok overlangs in en schraap het merg eruit met de punt van een mes. Doe het merg en de stok samen met de room, de melk en de suiker in een steelpan.
3. Verwarm het mengsel op een matig vuur tot net onder het kookpunt (ca. 85 graden Celsius). Roer tot de suiker volledig is opgelost en laat 5 minuten zachtjes trekken. Verwijder de vanillestok.
4. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en los ze al roerend op in de warme room tot ze volledig zijn opgelost.
5. Giet het mengsel in 6 vormpjes of glazen. Laat minstens 4 uur opstijven in de koelkast, bij voorkeur een volledige nacht.
6. Verwarm het rood fruit met de bloedsuiker en het citroensap in een klein pannetje. Laat 5 minuten zachtjes pruttelen tot een saus en laat daarna volledig afkoelen.
7. Lepel de koude fruitcoulis over de panna cotta vlak voor het serveren.

Tip

Wil je de panna cotta storten op een bord, bestrijk de vormpjes dan lichtjes met een neutraal olie voor het gieten. Laat ze na het opstijven kort in warm water staan en keer ze voorzichtig om op een plat bord.

Dranktip

Een glas Moscato d'Asti past uitstekend bij dit dessert: licht mousserend, zacht zoet en fruitig, zonder de fijnheid van de panna cotta te overstemmen.