



## Panna cotta met karamelsaus

*Zijdezachte Italiaanse roomdessert uit Piëmont met een glanzende laag zelfgemaakte karamel. Eenvoudig te maken en altijd een succes aan tafel.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|----------|---------|-----------|
| 20'           | 15'      | 4       | Dessert   |

### Ingrediënten

500 ml volle room  
200 ml volle melk  
80 gr fijne suiker  
1 vanillestok  
3 blaadjes gelatine (ca. 5 gr)  
120 gr fijne suiker (voor de karamel)  
50 ml water

### Bereidingswijze

- 1.** Week de gelatineblaadjes minstens 5 minuten in ruim koud water.
- 2.** Snij de vanillestok in de lengte open en schraap het merg eruit.
- 3.** Doe de room, melk, suiker, het vanillemerg en de uitgeknepen vanillestok in een steelpan en verwarm op middelhoog vuur tot net onder het kookpunt. Laat niet koken.
- 4.** Neem de pan van het vuur. Verwijder de vanillestok. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en roer ze door het warme roommengsel tot ze volledig zijn opgelost.
- 5.** Giet de massa door een fijne zeef in ingevette vormpjes of glazen. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en zet daarna minstens 4 uur, bij voorkeur een hele nacht, in de koelkast om op te stijven.
- 6.** Bereid de karamelsaus: doe de suiker en het water in een kleine steelpan met dikke bodem. Verhit op middelhoog vuur zonder te roeren tot de suiker smelt en de karamel een mooie goudbruine kleur krijgt. Haal de pan van het vuur en laat de karamel kort afkoelen zodat hij vloeibaar blijft maar niet te heet is.
- 7.** Dien de panna cotta op in het glas of stort ze voorzichtig op een bord door de rand los te maken met een mesje. Overgiet royaal met de karamelsaus en serveer direct.

#### **Tip**

Vet de vormpjes licht in met een neutrale olie voor je de massa erin giet. Zo stort de panna cotta achteraf moeiteloos op het bord. Wil je een stevigere textuur, gebruik dan een half blaadje gelatine extra.

#### **Lekker met**

Serveer met wat verse rood fruit zoals frambozen of aardbeien als tegenwicht voor de zoete karamel.

#### **Dranktip**

Een glas Moscato d'Asti, de lichtzoete mousserende wijn uit Piëmont, is een klassieke en feestelijke begeleider bij dit dessert.