



Panna cotta met rood fruit

Zijdezachte Italiaanse room-nagerecht met vanille, afgewerkt met een frisse coulis van rood fruit. Simpel om te maken, maar altijd een succes.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	6	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 50 cl volle room
- 15 cl volle melk
- 80 gr suiker
- 1 vanillestok
- 3 blaadjes gelatine (6 gr)
- 250 gr gemengd rood fruit (vers of diepvries)
- 40 gr bloedsuiker
- 1 el citroensap

Bereidingswijze

1. Week de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water.
2. Snijd de vanillestok overlans open en schraap het merg eruit. Doe merg en stok bij de room, melk en suiker in een steelpan.
3. Verwarm zachtjes tot net tegen de kook aan (ca. 85°C), roer tot de suiker opgelost is en laat 5 minuten trekken. Verwijder de vanillestok.
4. Knijp de gelatine uit en los ze al roerend op in de warme room.
5. Giet in 6 vormpjes of glazen en laat minstens 4 uur opstijven in de koelkast.
6. Verwarm ondertussen het rood fruit met de bloemsuiker en het citroensap tot een saus, laat 5 minuten pruttelen en koel af.
7. Werk de panna cotta af met de koude fruitcoulis vlak voor het serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)