



## Panna cotta met karamelsaus

*Zijdezachte Piemonteese roomdessert met een glanzende laag zelfgemaakte karamel. Simpel te maken en altijd een succes.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

- 50 cl volle room
- 20 cl melk
- 80 gr suiker
- 1 vanillestok
- 3 blaadjes gelatine
- 120 gr suiker voor de karamel
- 5 cl water

### Bereidingswijze

- 1.** Week de gelatineblaadjes in koud water.
- 2.** Verwarm de room, melk en suiker met het merg van de vanillestok tot tegen de kook.
- 3.** Knijp de gelatine uit en los ze op in het warme roommengsel.
- 4.** Giet de massa in vormpjes en laat minstens 4 uur opstijven in de koelkast.
- 5.** Maak de karamel door de suiker met het water goudbruin te laten koken.
- 6.** Laat de karamel iets afkoelen zodat hij mooi vloeibaar blijft.
- 7.** Stort de panna cotta of dien op in het glas en overgiet met de karamelsaus.

---

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