

Ingrediënten voor 6 personen

8 dl slagroom 60-75 gram
poedersuiker 1 opengesneden
vanillestokje geraspte schil van 1
citroen 4 witte gelatineblaadjes

Tijd: > 2 uur
Keuken: Italiaans
Smaak: Zoet
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Panna Cotta

Panna Cotta is een klassiek Toscaans nagerecht, dat opvalt door eenvoud. En niet alleen door eenvoud, maar ook door smaak. Eenmaal proevend raakt u niet meer uitgeleefd...!

Bereidingswijze

Breng 6 dl slagroom met de poedersuiker, het vanillestokje en de citroenschil aan de kook en laat het roommengsel zachtjes koken tot er tweederde deel over is. Haal het vanillestokje uit het roommengsel, schraap het merg eruit en voeg dit weer aan het mengsel toe. Week de gelatine gedurende 5 minuten in ruim koud water. Knijp de gelatine goed uit en los het, van het vuur af, op in het warme roommengsel. Laat het mengsel iets afkoelen. Klop 2 dl slagroom stijf en spatel deze door het roommengsel voordat dit lobbijg wordt. Verdeel het mengsel over 6 vormpjes van 1,5-2,0 dl inhoud. Laat de panna cotta minstens 3 uur opstijven in de koelkast. Stort de panna cotta voor het opdienen en serveer dit nagerecht puur of geeft er aardbeiensaus bij.