

Ingrediënten voor 4 personen

2 gelatineblaadjes 5dl slagroom 1
vanillestokje 50g suiker

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Italiaans

Smaak: Zoet

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Panna cotta

Italiaans roompuddinkje

Vorbereiding

Vorbereiding +/- 20 minuten nadien 3 tot 4 uur opstijven in de koelkast

Bereidingswijze

Week de gelatine in koud water. Snij het vanillestokje open en schraap de pulp eruit. Doe de pulp samen met het stokje en de slagroom in een pan. Roer er de suiker door en breng aan de kook op een zeer laag vuur. Laat +/- 15 minuten sudderen. Neem de pan van het vuur en verwijder het stokje. Doe de geweekte gelatineblaadjes bij de room en roer tot ze volledig opgelost zijn. Spoel 4 kleine vormpjes uit met koud water. Giet het roommengsel erin en zet ze 3 tot 4 uur in de koelkast tot de puddinkjes gestold zijn.

Serveertips

Afwerken met karamelsiroop, maar ook heel lekker met vers fruit of met warme bosvruchten.