

# Panna Cotta



## Nagerecht

vegetarisch

**4 personen**

**Land:** Italië

**Bereidingstijd:** Voorbereiding: 20 min. Wachtijd: 180 min. Eindbereiding: 5 min.

**Seizoen:** het hele jaar door, mooi voor de kerst



## Ingrediënten

- 250 ml. slagroom
- 200 ml. volle melk
- 40 gram witte basterd- of kristalsuiker
- 1 vanillestokje
- 1 biologische citroen
- 4 blaadjes gelatine (6 à 7 gram totaal)
- 250 gr. frambozen (vers of diepvries)
- 60 gr. poedersuiker

- borrelglasje Cointreau, sinaasappellikeur, citroenlikeur of Grand Marnier
- munt

## Bereidingswijze

1. Doe de room met de melk, de suiker, de geraspte citroenschil en het in de lengte doorgesneden vanillestokje in een pan en breng dit zachtjes net tegen de kook aan.
2. Week ondertussen de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water.
3. Haal het vanillestokje uit de melk, schraap de zadjes eruit, doe deze terug in de pan en klop ze door de melk.
4. Knijp de blaadjes gelatine goed uit en roer ze door het warme melkmengsel tot ze opgelost zijn.
5. Giet het warme mengsel in 4 tot 6 mooie glaasjes. Af laten koelen en in de koelkast 2 à 3 uur op laten stijven.
6. Los de poedersuiker op in wat water in een pan op zacht vuur en voeg dan het fruit (met uitzondering van 8 frambozen voor de garnering) en een borrelglasje van de gekozen drank.
7. Laat het in 1 a 2 minuten tot een lichte compote inkoken. Zet weg en laat afkoelen.
8. Het vullen van de glaasjes: Schep als alles is afgekoeld de frambozensaus op de panna cotta. Garneer met de losse frambozen en blaadjes munt.

## Tenslotte

Panna Cotta is een echt Italiaans nagerecht. Letterlijk betekend het gekookte room. De basis ingrediënten voor panna cotta zijn: room, (melk), suiker en gelatine. Het is een zacht roomdessert en combineert goed met de frizure frambozen. Hierop kan uiteraard naar hartenlust worden gevarieerd. Zoals een panna cotta met witte chocolade, hierbij is de basterdsuiker vervangen door 50 gram witte chocolade, die in de warme melk oplost. Panna cotta wordt veel geserveerd met een saus van (warme) vruchten of chocolade. Panna cotta is erg makkelijk en vooral ook snel om te maken. Let er wel op dat het dessert flink de tijd nodig heeft om op te stijven in de koelkast. Ideaal gerecht dus als er visite komt en je niet heel de avond in de keuken wil staan. Je kunt ook ipv de glaasjes de panna cotta in met water natgemaakte puddingvormpjes storten, op laten stijven en later, na de rand los te hebben gesneden op een bordje storten. Houd daarvoor de vormpjes kort in heet water. Leg een bordje op het vormpje en keer bordje en vormpje om. Je kunt ook een saus van granaatappel maken, door de zadjes van een granaatappel licht te kneuzen, zodat het sap vrijkomt en samen met 3 el rozenbotteljam, 1 el honing en de drank te verwarmen en te mengen en af laten koelen. Gelatine wordt gemaakt van collageen, een eiwit dat onderdeel is van het bindweefsel van mens en dier. De gelatine die in de keuken wordt gebruikt is meestal gemaakt van varkenshuid, in de natuurwinkels verkopen ze gelatine van biologische varkenshuid. Niet geschikt voor vegetariërs dus. Agar-agar is dan een optie, is ook te gebruiken als gelatine en wordt gemaakt van zeewier. De verhouding gelatine/vloeistof kan lastig zijn, let op het gewicht van de blaadjes en niet op het aantal want je hebt blaadjes in verschillende maten.