



Panna Cotta van kokos en witte chocolade

Benodigheden Panna Cotta: 1 liter kokosmelk, 300 gram suiker, 400 gram witte chocolade, 18 gram gelatinepoeder, 2 leeg geschrapte vanillestokjes.

Garnering: ½ kg aardbeien, 1 blik gesneden ananasstukjes, 300 gram suiker, 200 gram roomboter, 1 bos mint, chocoladesaus, gehakte pistachenoten.

Werkwijze: Kokosmelk met de suiker, geschrapte vanille en gelatine verwarmen.

Voeg de stukjes witte chocolade toe en goed oplossen. Vierkante vormen bekleden met huishoudfolie en het mengsel hierin gieten en laten opstijven in de koeling.

Storten op een plank en 20 staven Panna Cotta met een warm mes snijden.

Ananas in kleine stukken snijden, 300 gram suiker caraméliseren, voeg 200 gram boter toe en als alles is opgelost, de stukjes ananas erbij doen.

Opmaak: In het midden van de borden spiraalvormig wat chocoladesaus garneren met daarop de Panna Cotta staaf met bovenop voor de helft, de plakken aardbeien en de andere helft met stukjes gecaraméliseerde ananas. Garneren met een takje mint en gehakte pistachenoten.