



Panna Cotta

Benodigheden: 2 liter slagroom, zestes van 4 citroenen, 200 gram suiker, 2 vanillestokjes, 20 gram gelatinepoeder. Chocoladesaus, pistachenoten.

Werkwijze: Room, suiker, gelatinepoeder, zestes en open gesneden vanillestokjes zachtjes tegen de kook brengen. Regelmatig roeren met de garde en tien minuten laten trekken zonder te koken anders gaat de gelatine schiften.

Zeven en de zaadjes uit de vanillestokjes schrapen en bij de room doen.

Verdelen in nat gemaakte timbales of vormen en laten opstijven in de koelkast.

Saus: 200 gram chocolade met 50 gram room lichtelijk verwarmen.

Opmaak: De puddingvormen enkele tellen in heet water houden en storten op een bord.

Speels de chocoladesaus over de Panna Cotta (gekookte room) doen.

Bestrooien met wat chocoladekrullen en gehakte pistachenoten.

Noot: Soms drinkt de Italiaan er een Grappa bij.