

Panna Cota

Ingrediënten

- 15 centiliter melk
- 15 centiliter vloeibare room
- 50 gram suiker
- 2 blaadjes gelatine
- een half vanillestokje

Werkwijze

1. Doe de melk met de slagroom, suiker en vanille in een pan en laat dit 5 minuten zachtjes koken.
2. Week de gelatine in lauw water.
3. Knijp de gelatine uit en voeg dit toe aan het warme mengsel.
4. Giet de panna cotta in individuele potjes en zet dit twee uur weg. Lekker met coulis van vers fruit.