

Yoghurtpannacotta

Ingrediënten

- 3 blaadjes gelatine
- 1 vanillestokje
- 300 milliliter slagroom
- 100 gram en 1 eetlepel suiker
- 300 milliliter Griekse yoghurt
- rode coulis

Werkwijze

1. Week de blaadjes gelatine in koud water. Schraap het merg uit het vanillestokje.
2. Breng de slagroom, 100 gram suiker, het vanillemerg en het stokje aan de kook. Laat 5 minuten koken, neem van het vuur en laat het 5 minuten afkoelen.
3. Verwijder het stokje, knijp de gelatine uit en los dit op in de hete slagroom. Laat 30 minuten afkoelen.
4. Roer de yoghurt glad en roer dit door de room.
5. Verdeel de massa over vier vormpjes en zet deze koud.
6. Schenk voor het serveren de coulis erop.