

Panna cotta ai frutti di bosco

Uit de workshop 'Easy Italian'

4 personen – 20 min voorbereiding – 60 min koeltijd

Ingrediënten

- 500 ml room
- 9 g gelatineblaadjes
- 70 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 el cassis
- 250 g bosvruchten
- 2 el suiker

Bereidingswijze

- Week de gelatineblaadjes in koud water.
- Breng in een steelpan de room, de suiker en de vanillesuiker aan de kook. Roer tot alle suiker is opgelost.
- Neem de pan van het vuur, knijp de gelatineblaadjes uit en roer door de warme room. Voeg de cassis toe.
- Verdeel het geheel over metalen puddingvormpjes (tot de helft) en plaats in de koelkast om op te stijven.
- Verwarm de bosvruchten met 2 eetlepels suiker en 2 à 3 eetlepels water tot er sap vrijkomt. Laat vervolgens afkoelen op kamertemperatuur.
- Dompel de metalen vormpjes met opgesteven panna cotta kort in heet water en keer de vormpjes om op een dessertbord.
- Werk af met de bosvruchten en serveer.