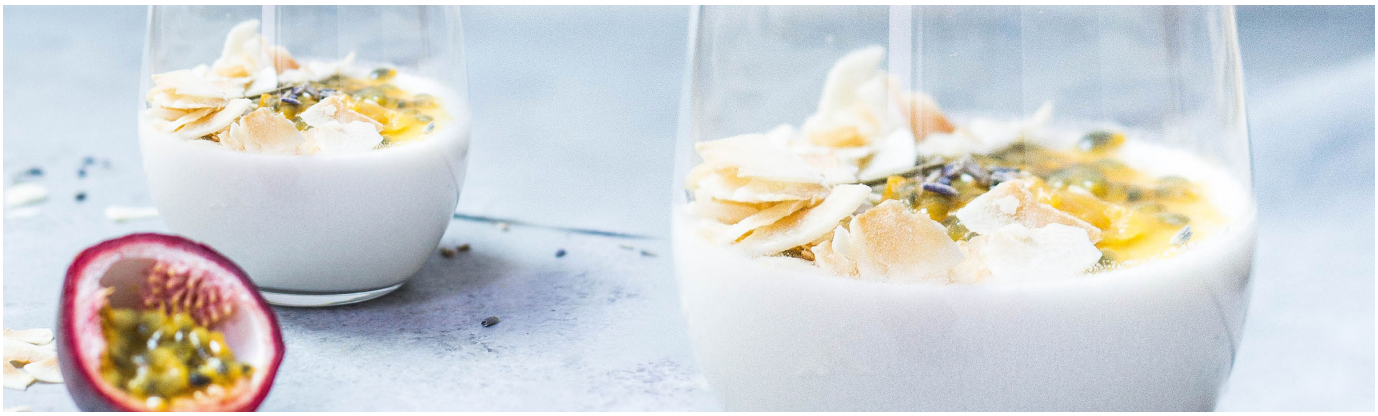


Exotische panna cotta met passievrucht

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

2 1⁄2 gelatineblaadjes
150 ml volle melk
200 ml volle room
200 ml kokosroom
60 gram suiker
1 vanillestokje (in de lengte doorgesneden)
4 passievruchten
1 handvol amandelschilfers (kort geroosterd)

Bereidingswijze

1. **Week de gelatineblaadjes vijf minuten in een kom met ijskoud water.**
2. **Giet de melk met de room en de kokosroom in een steelpan. Voeg de suiker toe. Schraap het zwarte merg uit de vanillehelften en voeg toe, samen met de gehalveerde helften. Breng aan de kook en haal dan meteen van het vuur.**
3. **Haal de gelatineblaadjes uit het water en knijp het vocht eruit met je handen. Voeg toe aan de pan en roer tot de gelatine volledig is opgelost.**
4. **Verdeel over 4 potjes of glazen (of 6 voor kleinere porties). Zet ze in de koelkast tot ze volledig zijn opgesteven. Dit duurt gewoonlijk minstens vier uur.**
5. **Halveer de passievruchten en schep het vruchtvlees eruit. Verdeel over de panna cotta's. Werk af met amandelschilfers.**
6. **Serveer meteen.**