

Panna cotta met aardbeien

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

2 1⁄2 deciliter volle room
1 deciliter melk
80 gram suiker
5 gram gelatineblaadjes
300 gram aardbeien

Bereidingswijze

1. **Giet de room met de melk in een steelpan en voeg de suiker toe. Breng al roerend heel zachtjes aan de kook. Haal van het vuur zodra de suiker is opgelost.**
2. **Week de gelatine in koud water tot ze zacht is. Haal de steelpan van het vuur. Knijp de gelatine uit en voeg ze toe aan de room met melk. Roer goed.**
3. **Verdeel over vier glaasjes en zet in de koelkast tot de panna cotta is opgesteven.**
4. **Serveer met de in stukjes gesneden aardbeien.**