

Panna cotta van aardbeien

Ingrediënten:

500 g room (vetgehalte min. 40 %)
100 g griessuiker
150 g verse aardbeien
3 gelatine blaadjes

Bereiding:

Suiker en room in thermomix aan de kook brengen.
Stel in: 100°C / 6 min / Stand 2

Gelatine weken in koud water.

Aardbeien bij roommassa doen en mixen
Stel in: 30 sec / stand 8

Geweekte gelatine aan toevoegen en kort mixen.

Appareil afvullen in glaasjes of flexiform vormen.

In koelkast laten opstijven.

Afwerken met coulis van aardbeien en aardbei.

