

Witte Chocolade crème met kanneel

Ingrediënten:

260 gr melk
280 gr room
3 gr kaneelpoeder, mag ook zoethoutpoeder
3 eierdooiers
50 gr griessuiker
320 gr witte chocolade in stukjes, mag ook melk -of fendantchocolade
2 blaadjes gelatine

Bereiding:

Week de gelatine in koud water.
Chocolade afwegen, in stukjes doen en klaar zetten

Breng room, melk en kaneel in de Thermomix aan de kook
Stel in: 100 °C / 5 min / stand 2

Doe het mengsel over in een recipiënt en hou ter zijde
Was de mengkom af en droog ze goed af

Klop nu met de vlinder dooiers en suiker tot een witte ruban
Stel in: 2 min / stand 3 / vlinder op het mes

Haal de vlinder van het mes

Giet nu het warme mengsel door een zeef op de ruban door de opening
Stel in: 90 °C / 2 min / stand 2

Knijp de gelatine zorgvuldig uit.

Zet de temperatuur af en doe er de gelatine en de chocolade bij
Stel in: stand 2

Als alles mooie glad geroerd is glaasjes vullen en laten opstijven in de koelkast

Smakelijk

