

KOOK MEESTERS

recept

BENODIGDHEDEN

Recept voor 8 personen:

400 ml volle melk

400 ml slagroom

40 gram suiker

2 vanillepeulen

1 citroen

5 gram agar agar

250 gram witte chocolade

Witte chocolade panna cotta

Heerlijk in de zomer met rood fruit en een granité van limoncello



BEREIDING

Schenk de melk en de helft van de room in een pan en voeg de suiker toe. Halveer de vanillepeulen, schraap het merg er uit en voeg het merg toe aan de melk. Rasp de schil van de citroen, voeg deze toe en breng het geheel aan de kook.

Strooi de agar agar in het melk-roommengsel en laat 1 minuut zachtjes koken zodat de agar goed kan oplossen. Laat daarna 5 minuten afkoelen.

Snijdt intussen de witte chocolade zeer fijn. Klop de andere helft van de slagroom tot yoghurt dikte en bewaar in de koelkast.

Zef het warme melk-roommengsel bij de witte chocolade en roer goed door zodat alle chocolade goed oplost. Laat afkoelen tot lauwwarm. Spatel de geklopte slagroom erdoor. Schep in glazen coupes of wijnglazen en laat minstens 1 uur opstijven in de koelkast.

Serveer met rood fruit en je hebt een heerlijk zomers dessert!