



Panna Cotta van witte chocolade

Ingrediënten voor 9 personen

- 600 ml slagroom +100 g suiker
- 4 blaadjes gelatine
- 225 gram witte chocolade

Bereiding

1. Week de gelatineblaadjes 5 minuten in ruim koud water
2. Hak de chocolade
3. Breng de slagroom aan de kook in een pannetje met 100 gram suiker
4. Los de gelatine daarin op van het vuur af
5. Giet de warme slagroom over de chocolade en laat deze oplossen
6. Doe het mengsel in omgespoelde timbaaltjes of in mooie glaasjes
Afhankelijk van de tijd die je hebt. Ze moeten ongeveer 3 uur opstijven