



Panna Cotta van witte chocolade

Ingrediënten

- 900 ml slagroom +150 g suiker
- 6 blaadjes gelatine
- 325 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 150 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

Verdeel net voor het opdienen de bramencoulis over de panna cotta en serveer