TAYLOR & COLLEDGE

VANILLA PANNA COTTA

Totale tijd: 195 minuten
Porties: 4 Porties

Ingrediënten

Ingrediënten

2 ½ tl gelatine

1 el kokend water

500 ml room

55 g suiker

1 tl Taylor & Colledge Biologisch Bourbon-Vanille-Extract

Bessencoulis

Bereidingswijze

1. Vet 4 ronde panna-cottavompjes (ramekins) in met een beetje olie.
2. Doe het kokende water in een kleine kom en voeg hier de gelatine aan toe. Zet opzij en laat even staan.
3. Meng de overige ingrediënten in een pannetje en verwarm al roerend tot het mengsel aan de kook raakt. Voeg de gelatine toe en meng totdat deze volledig is opgelost. Haal vervolgens de pan van het vuur.
4. Verdeel het mengsel over de panna-cottavormpjes en laat op kamertemperatuur komen. Zet de desserts vervolgens minimaal 3 uur in de koelkast.
5. Keer de panna cotta’s om op een bord en voeg eventueel verse bessencoulis toe voor een fruitige smaak.