

# PANNA COTTA

## met bosvruchtensaus



---

**Vorbereiding :** 25 min - **Rusttijd :** 2 uur - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 6/8 PERSONEN

- PANNA COTTA : - 800 ml slagroom - 120 gram suiker - merg van 1 vanillestokje - 4 gelatineblaadjes -  
BOSVRUCHTENS AUS: - 100 gram aardbeien - 100 gram bosbessen - 200 gram frambozen - 50 gram  
bramen - 60 gram suiker

---

1. Doe de slagroom, de suiker en het merg uit het opgesneden vanillestokje in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 6 minuten/snelheid 1A/85° C. Laat het mengsel 10 minuten afkoelen.
2. Week de gelatineblaadjes 5 minuten in ruim koud water. Knijp ze daarna uit en voeg ze aan de inhoud van de rvs-kom toe. Stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 3/85° C.
3. Schenk de saus in puddingvormpjes of kleine schaaltes en laat ze op kamertemperatuur afkoelen. Bedek ze dan met plasticfolie en zet ze 2 tot 3 uur in de koelkast.
4. Haal de panna cotta's uit hun vormpjes en dien ze op met wat bosvruchtensaus.

### BOSVRUCHTENS AUS

1. Doe alle ingrediënten in de rvs-kom.
2. Schakel het SMOOTHIE-programma in. Zeef desgewenst de pitjes uit de saus. Laat de saus afkoelen.

**Tip van de chef :**

Houd de vormpjes tot aan de rand in heet water om de panna cotta's gemakkelijker uit hun vormpjes te kunnen halen.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016