



Panna cotta met krieckenmascarpone



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 blaadjes gelatine
5 deciliter volle room
50 gram suiker
2 theelepels vanille-extract
1 bokaal noordkrieken
2 eetlepels maïszetmeel
500 gram mascarpone

Bereidingswijze

- 1.** Week de gelatine gedurende 5 minuten in een kom met koud water.
- 2.** Giet de room in een steelpan. Voeg de suiker en het vanille-extract toe. Breng aan de kook en haal dan meteen van het vuur. Roer tot de suiker is opgelost. Knijp het vocht uit de gelatineblaadjes en voeg toe aan de room. Roer goed.
- 3.** Giet de room in 4 glazen of kommetjes. Zet die minstens drie uur in de koelkast.
- 4.** Giet de krieken met het sap in een steelpannetje. Hou enkele eetlepels van het kriekenvocht apart in een kopje. Voeg hier het maïszetmeel aan toe. Breng de krieken aan de kook. Voeg het opgeloste maïszetmeel toe en roer tot het sap is gebonden. Laat afkoelen. Meng de krieken met de mascarpone, tot je een gemarmerd effect hebt.
- 5.** Serveer de panna cotta met de kriekenmascarpone.