



Panna cotta – framboos

Biscuit maken

Klop de eieren luchtig op met de suiker

Spatel de gezeefde bloem eronder

Voeg een snuf zout toe en spatel dit voorzichtig onder

Verdeel op een bakplaat met bakpapier

Bak 6 à 7 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C

Laat afkoelen van de bakplaat en verwijder het bakpapier

Prik nu de gelijke vorm uit zoals het midden van de panna cotta ring

Dessert afwerken

Leg een panna cotta vanille van Cru'Taste in het bord

Leg een rondje biscuit in de panna cotta

Leg een cremeux framboos van Cru'Taste in het midden

Garneer met verse frambozen en meringue drops met limoensmaak van DV Foods

Werk af met enkele blaadjes atsina cress

Serveer eventueel met een coulis van rode vruchten

Hierbij kan je ook met ander rood fruit werken of combineren met de meringuestaafjes van DV Foods

Ingrediënten

Voor 6 personen

- 6 stuks panna cotta vanille (Cru'Taste)
- 6 quenelles crèmeux framboos (Cru'Taste)
- 6 rondjes biscuit
- 125g verse frambozen
- Meringue drops met limoensmaak (DV Foods)
- Atsina cress
- Rode vruchtencoulis

Biscuit:

- 200g suiker
- 200g bloem
- 5 eieren
- Snuf zout