

Panna cotta met meringue druppels cuberdon

Bereiding

Week de gelatineblaadjes in koud water (minimum 10 minuten).

Doe de melk, samen met de room en de kristalsuiker in een steelpannetje. Breng langzaam en al roerend aan de kook. Snijd de vanillestok overlangs in twee en schraap er de zaadjes uit. Voeg zowel het merg als het stokje zelf toe aan de melk.

Neem van het vuur zodra de melk kookt en haal het vanillestokje eruit.

Los de uitgeknepen gelatine op in de melk.

Spoel vier glaasjes uit met koud water, verdeel hierover de panna cotta en laat opstijven in de koelkast.

Neem vier kleine bordjes (of kommetjes) en verdeel over elk bordje een eetlepel cuberdonstroop.

Heb je geen stroop? Doe dan 8 cuberdons in een steelpannetje en laat smelten op een zacht vuurtje, voeg eventueel een lepel water toe.

Dompel de glaasjes met opgesteven panna cotta heel kort in heet water. Keer de potjes om boven de dessertbordjes en laat de panna cotta eruit glijden.

Afwerking

Werk af met de meringue druppels en eventueel wat extra cuberdonstroop.

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 100ml melk
- 400ml room
- 60g kristalsuiker
- 3 blaadjes gelatine
- 1 vanillestok
- 4 el cuberdonstroop of 8 cuberdons
- Meringue druppels met cuberdonsmaak D.V. Foods