



Panna cotta met kokosmelk en rode vruchten
RECEPT

Panna cotta met kokosmelk en rode vruchten



Tijd 20 min
Ingrediënten 7 producten
Doen 4 porties

Panna cotta met kokosmelk en rode vruchten

Ingrediënten

- 3 blaadjes gelatine
- 20 cl Suzi Wan® kokosmelk
- 25 cl vloeibare volle room
- 1 vanillestokje
- 50 g poedersuiker
- 20 cl gebruiksklare coulis van rode vruchten
- enkele rode vruchten als afwerking

BEREIDING

1. Week de blaadjes gelatine 10 minuten in een kom koud water tot ze helemaal zacht zijn.
2. Giet de kokosmelk en de room in een kookpot. Snijd het vanillestokje open in de lengterichting en haal er de zaadjes boven de kookpot uit met een mesje. Voeg de suiker toe, meng zorgvuldig en breng het mengsel aan de kook. Haal vervolgens de pot van het vuur, denk hem af en laat het mengsel enkele minuten trekken.
3. Laat de gelatine uitlekken en voeg ze al roerend toe in de kookpot om ze te laten smelten. Verdeel vervolgens de bereiding over vier glazen en laat afkoelen. Zet de glazen daarna 4 uur in de koelkast.
4. Giet de coulis over de opgesteven crème, versier met vers fruit en dien op.

Andere soortgelijke recepten



[Bami goreng met rundvlees](#)

Tijd

22 min

Ingrediënten

11 producten



[Kokoscrème](#)

Tijd

30 min

Ingrediënten

7 producten



[Moelleux met kokos](#)

Tijd

40 min

Ingrediënten

5 producten



[Crème brûlée met kokosmelk](#)

Tijd

55 min

Ingrediënten

7 producten

Source URL:

<https://be.suziwan.com/recepten-suzi-wan/panna-cotta-met-kokosmelk-en-rode-vruchten>