

WITTE CHOCOLADECREME MET ANANAS

Benodigdheden: voor **4** personen

1/3 st Ananas
125 gr Witte chocolade
6,5 cl Melk
6,5 cl Room
2 dl Room – lobbig geklopt
1 st Gelatineblaadje
1 kl Vanille extract

Bereidingswijze:

Laat de gelatine weken in koud water.
Breng de melk samen met de room en vanille aan de kook.
Giet zachtejs op de witte chocolade en roer alles doreen.
Knijp de gelatine uit en los hem op in het nog warme mengsel.
Klop de room half op. (lobbig)
Spatel het chocolade mengsel onder de room.
Giet in glaasjes en laat afkoelen.
Snijd de ananas in partjes en grill lichtjes in de pan.

Serveren:

Leg de ananaspertjes op de crème