

## Panna Cotta

6 personen

45 gr kristalsuiker

1 vanillestok

5 dl volle room (zeker 40 %)

1 th lepel vanille-extract

3 blaadjes gelatine van 3 gr.

Coulis

150 gr rood fruit

suiker naar smaak

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Doe de room in een kookpot samen met de suiker, vanillestok en het vanilleextract en breng dit aan de kook, zorg dat de suiker goed opgelost is.

Zet het vuur af en voeg de geweekte gelatine toe en roer goed tot deze is opgelost. Doe de vanillestok eruit. Niet meer laten koken!

Giet in potjes en laat goed opstijven.

Het rood fruit in een pot doen, suiker bijvoegen en een 10 min. Laten pruttelen.

Mixen en door een zeef duwen en laten afkoelen

Potje afwerken met wat coulis.