

Italiaanse pannacotta met frambozencoulis / Italian panna cotta with raspberry coulis



De boodschappen

voor pannacotta

4 blaadjes gelatine
250 ml volle melk
250 ml slagroom
een vanillestokje
25 gram suiker

voor frambozen coulis

250 gram frambozen
50 gram suiker
1 eetlepel citroensap

Dit klassiek Italiaanse dessert smaakt het lekkerst als je het een dag van tevoren maakt.

Zo maak je panna cotta

Week de gelatine in koud water tot het zacht is.

Doe de melk, slagroom, vanillestokje, de uitgeschraapte zaadjes en de suiker in een pan en breng het zachtjes aan de kook.

Neem na 10 minuten koken het vanille stokje eruit.

Knijp het water goed uit de gelatine, neem de pan gelijk van het vuur.

Voeg de gelatine toe aan het mengsel en roer tot het helemaal opgelost is.

Verdeel de panna cotta over vier met koud water uitgespoelde vormpjes, laat het afkoelen.

Zet de afgekoelde vormpjes een nachtje in de ijskast om op te stijven.

en zo frambozen coulis

Pureer de frambozen maar hou er 8 achter voor decoratie.

Doe de puree en de suiker in een pannetje en breng dit aan de kook.

Zet het gas laag en laat de coulis zachtjes pruttelen tot de suiker helemaal opgelost is.

Neem de pan van het vuur en roer het citroensap er door.

Wrijf de coulis door een zeef om de pitjes te verwijderen en laat het afkoelen

Zet de frambozencoulis ook een nachtje in de koelkast.

Serveer de panna cotta met de coulis en frambozen.

Italiaanse pannacotta met frambozencoulis / Italian panna cotta with raspberry coulis



Groceries list

For panna cotta

4 sheets of gelatine
250 ml of whole milk
250 ml cream
a vanilla pod
25 grams sugar

for raspberry coulis

250 grams of raspberries
50 grams of sugar
a tablespoon lemon juice

This classic Italian dessert tastes best when you make it a day in advance.

How to make panna cotta

Soak the gelatin in cold water until soft.

Add the milk, cream, vanilla pod, the scraped seeds and the sugar in a saucepan and bring it slowly to the boil.

Remove the vanilla pod after 10 minutes.

Squeeze the water from gelatin. Remove the pan from the heat, add the gelatin and stir until it is completely dissolved.

Divide the panna cotta over four ramekins soaked in cold water and let them cool. Place the ramekins overnight in the refrigerator to stiffen.

and the raspberry coulis

Puree the raspberries but keep eight whole berries behind for decoration.

Pour the puree and sugar in a saucepan and bring to the boil.

Turn on the heat low and let the sauce simmer until the sugar is completely dissolved.

Remove the pan from the heat and stir in the lemon juice.

Pass the coulis through a sieve to remove the seeds and let it cool

Put the raspberry coulis overnight in the refrigerator as well.

Serve the panna cotta with the coulis and raspberries.