

PANNA COTTA MET RABARBER, FRAMBOZEN EN HONING

MEI 2024

Benodigdheden : voor **4** personen

6	gr	Gelatine in blaadjes
5	dl	Room – echte minstens 30 % vet
5	el	Honing
70	gr	Rabarber (vers of uit de diepvries)
70	gr	Frambozen (vers of uit de diepvries)
2	el	Poedersuiker
		Enkele blaadjes verse munt voor de afwerking

Bereidingstijd: 20 minuten en instens 3-4 uur opstijven

Werkwijze :

Week 6 gram gelatineblaadjes in **koud** water

Breng 5 dl room van minstens 30 % vetgehalte aan de kook met 5 el honing.

Neem van het vuur , knijp de gelatineblaadjes goed uit en meng onder de room met een klopper tot alles goed gesmolten en gemegd is.

Verdeel dit roommengsel over 4 mooie glaasjes.

Laat minstens 3 uur opstijven in de koelkast.

Gebruik je verse rabarber, neem dan een stengel, maak hem schoon en snij is stukjes.

Je hebt maar 70 gram nodig.

Doe hem samen met 70 gram frambozen, 2 el poedersuiker en een geutje water in een steelpannetje en stoof even tot de rabarber zacht is.

Stop op tijd er mogen nog wat stukjes in zitten.

Laat ook afkoelen.

Werk voor het opdienen de panna cotta af met het rabarber-frambozenmengsel en eventueel nog een takje verse munt.

Smakelijk eten

=====