

# PANNA COTTA VAN WITTE CHOCOLADE

MET CITRUS EN GRAND MARNIERSAUS EN KANEELKLETSKOP

VOOR 10 PERSONEN

**DE KOOKFABRIEK**

powered by **ATAG**



## INGREDIËNTEN

375 ml	slagroom
250 ml	melk
75 gr	suiker
½ tl	vanillepoeder
	zout
4	gelatine blaadjes
350 gr	witte chocolade
40 gram	boter
125 gram	donkere basterdsuiker
50 gram	bloem
½ tl.	zout
½ tl.	kaneel
50 gram	amandelschaafsel
1 el.	water
1	witte grapefruit
2	bloedsinaasappels
180 ml	sinaasappelsap
40 ml	Grand Manier
50 gr	suiker
7 gr	Maizena
65 gr	sinaasappelmarmelade



GLUTEN



MELK

**PHILIPS**

*Fissler*

# PANNA COTTA VAN WITTE CHOCOLADE

MET CITRUS EN GRAND MARNIERSAUS EN KANEELKLETSKOP

VOOR 10 PERSONEN

DE KOOKFABRIEK

powered by ATAG

## BEREIDINGSWIJZE PANNA COTTA

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Leg de gelatineblaadjes in koud water.
3. Meng room, melk, suiker, vanillepoeder en een snuffje zout, breng tegen de kook aan en haal de pan van het vuur.
4. Los 5 minuten later de in koud water geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes op in de iets afgekoelde vloeistof en laat 10 minuten naast het vuur staan.
5. Meng de chocolade met de warme room/melk, laat een minuut staan en laat daarna al roerend de chocolade oplossen.
6. Passeer alles door een fijne zeef en doe in een schenkan. Verdeel over 10 vormpjes en laat minimaal een uur opstijven in de koeling.

## BEREIDINGSWIJZE KANEELKLETSKOP

1. Roer de boter en suiker samen tot de suiker is opgelost. Voeg de bloem, zout, kaneel, amandelschaafsel en water toe. Kneed dit licht tot het deeg glad is (enige structuur van de amandelen is niet erg).

2. Verdeel het deeg in 10 stukken en rol de stukken uit. Leg ze op een bakplaat en doe ze in de oven op 160°C voor 12 minuten. Haal de koekjes eruit en laat ze afkoelen. Als je de koekjes een vorm wil geven, leg ze dan als ze net uit de oven komen over een buisvormig object zoals een deegroller of pollepel.



## BEREIDINGSWIJZE GRAND MARNIERSAUS

1. Snijd de kop en kont van de citrusvruchten en snijd de schillen zo weg zodat je rechtstreeks op het vruchtvlees zit. Snijd de vruchtsegmenten tussen de vliesjes uit. Verwijder alle witte stukjes van de segmentjes en snijd de segmenten in stukjes.
2. Meng sinaasappelsap, Grand Marnier, suiker en Maizena en breng aan de kook. Laat 10 minuten indampen, haal van het vuur en meng met de marmelade.
3. Laat de saus afkoelen tot kamertemperatuur en roer er de sinaasappel- en grapefruitsegmentjes doorheen.

## À LA MINUTE

1. Vul een braadslede tot de helft met warm water.
2. Snijd de panna cotta's met een mesje los langs de bovenrand en dompel de vormpjes kort onder in het warme water.
3. Stort de panna cotta's op een plank, verdeel over de borden en serveer met de sinaasappelsaus en kaneelkletskep.



PHILIPS

Fissler