

PANNA COTTA VAN GROENE THEE

MET PASSIEVRUCHT EN KOKOS SCHAAFSEL

VOOR 10 PERSONEN

DE KOOKFABRIEK

powered by ATAG

INGREDIËNTEN

375 ml	room
250 ml	melk
½ theel.	Vanille poeder
4 blaadjes	gelatine
350 gr	witte chocolade
75	gram suiker
50	gram groene thee poeder
Zout	
5	passie vruchten
50	gram Kokos schaafsel

BEREIDINGSWIJZE

1. Leg de gelatineblaadjes in koud water.
2. Verspreid de kokos schaafsel op een bakplaat en laat dit kleuren in de oven voor 45 minuten op 120°C (in dezelfde oven als de eendenborst).
3. Doe de room, melk, vanillepoeder, suiker en een snufje zout in een kleine steelpan, breng tegen de kook aan en haal de pan van het vuur.
4. Voeg vervolgens het groene theepoeder en de in water geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes toe aan de warme vloeistof en roer tot de gelatine volledig is opgenomen. Laat de pan 10 minuten naast het vuur staan.
5. Meng vervolgens de witte chocolade met de warme room en melk, laat een minuut staan en laat al roerend de chocolade oplossen. Passeer alles door een fijne zeef en verdeel over 10 glazen. Laat minimaal een uur opstijven in de koeling.
6. Snijd vervolgens de passievrucht doormidden en haal de zaadjes eruit. Bewaar de zaadjes voor de garnering.
7. Check na een uur of de panna cotta's zijn opgesteven.
8. Garneer de panna cotta's met kokos schaafsel en passievrucht.



MELK

PHILIPS

Fissler