

# Panna cotta met frambozencoulis

## Ingrediënten

---

2 dl room  
60 g suiker  
30 g bloedsuiker  
1 dl water  
3 gelatineblaadjes  
1 tlpl vanille extract  
1 takje munt  
100 g frambozen

## Bereidingswijze

---

Frambozencoulis:

- Breng het water en de bloedsuiker aan de kook. Laat dit tot een lichte siroop inkoken.
- Mix 75 gram frambozen en doe ze door een zeef. (de overige 25 gram zal gebruikt worden om de panna cotta af te werken.)
- Voeg de frambozen toe aan de suikersiroop en laat enkele minuten meekoken.

Panna Cotta:

- Breng de room samen met de suiker aan de kook en laat 3 minuten doorkoken.
- Voeg het vanille extract toe
- Week de gelatineblaadjes en knijp deze vervolgens uit.
- Voeg de gelatineblaadjes toe aan de room

# Panna cotta met frambozencoulis

- Schenk uit in glaasjes en laat 24 uur opstijven.

Afwerking:

- Wanneer de panna cotta is opgesteven kan men er de frambozencoulis opgieten.
- Werk af met een framboos en een takje munt.