



# Panna Cotta met aardbeiensaus

4 stuks



Gemiddeld

tot 40 Min.



## Voor de panna cotta:

500 ml slagroom

30 g fijne kristalsuiker

4 blaadjes Dr. Oetker Gelatine

1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

200 g aardbeiensaus

aardbeien

## Bakgerei:

steelpan

puddingvormpjes of glaasjes van ca. 125 ml

## 1 Zo maak je de panna cotta:

Breng voor de panna cotta de slagroom met de suiker en Vanillesuiker al roerend aan de kook. Laat de slagroom op heel laag vuur 15 minuten zachtjes koken. Roer het af en toe door.

2 Laat de gelatineblaadjes weken volgens de aanwijzingen op de verpakking en knijp ze uit. Neem de pan met slagroom van het vuur en laat de gelatineblaadjes al roerend in de slagroom oplossen. Laat de room, onder regelmatig roeren, afkoelen, tot het dik vloeibaar is geworden.

3 Vet de vormpjes of glaasjes in met Bakspray. Vul ze met de nog vloeibare panna cotta. Laat de panna cotta in de koelkast minstens 3 uur, maar liever langer, opstijven.

**Opstijftijd: 180 Min.**

4 Duw de panna cotta met de vingertoppen voorzichtig los van de vormpjes of glaasjes. Serveer de panna cotta op dessert- of gebaksbordjes met aardbeiensaus en een halve aardbei.

## Tips van de Consumentenservice

- Snijd ca. 100 g aardbeien in kleine stukjes, meng ze met in reepjes gesneden verse munt en Dr. Oetker Aardbeiensaus en schep dit rond de panna cotta. Garneer de panna cotta met een mooi muntblaadje en een halve aardbei.