

INSPIRATIE

Panna Cotta met een vleugje munt

BENODIGHEDEN

- 500 ml slagroom
- 250 ml melk
- 4 blaadjes gelatine
- 50 gram fijne kristalsuiker
- 2 eetlepels Viva Sara Spearmint
- enkele takjes munt.

BEREIDING

1. Verwarm de melk tot net onder het kookpunt.
Week intussen de gelatineblaadjes in koud water.
2. Voeg de 2 eetlepels Viva Sara Spearmint toe en laat 10 minuten trekken. Zeker niet langer, zo blijft de smaak subtiel. Zeef de melk.
3. Verwarm de slagroom met suiker.
Blijf roeren tot de suiker volledig is opgelost.
4. Voeg vervolgens de geinfuseerde melk toe aan de room en meng goed. Laat het mengsel opwarmen, maar blijf onder het kookpunt.
5. Knijp het water uit de gelatineblaadjes en voeg toe aan het room-melkmengsel. Roer goed tot de gelatine volledig is opgelost.
6. Giet het mengsel in vormpjes en laat minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.
7. Garneer met enkele blaadjes verse munt.

