Onze winkel Eext

**Panna cotta met bessen**

**4 personen**

**Ingrediënten:**

* 1 vanillestokje
* 5 vellen gelatine
* 35 g suiker
* 300 ml slagroom
* 200 ml melk
* 1 citroen 300 g
* frambozen-bosbessenmix (bevroren) 3 el poedersuiker
* 100 g verse bessen (frambozen of bosbessen of beide, afhankelijk van beschikbaarheid)
* 15 g verse munt om te versieren

**Bereiden:**

1. Snijd de vanillestok in de lengte door en schraap de vanillepulp eruit. Los de gelatine op in water volgens de instructies op de verpakking en wring de bladeren eruit
2. Meng de vanillepulp, suiker, room en melk in een pan. Breng aan de kook en laat ca. 3 minuten sudderen, laat iets afkoelen, roer de gelatine erdoor en los op. Verdeel de massa over siliconen mallen en laat deze ongeveer 1 uur afkoelen bij kamertemperatuur. Zet vervolgens ongeveer 4 uur in de koelkast.
3. Rasp de citroenschil met de schil ripper, snijd de citroen doormidden en pers het sap uit. Pureer citroenschil, citroensap, bessen en poedersuiker in een hoge kom met een staafmixer.
4. Was verse bessen en munt. Pluk muntblaadjes.
5. Leg de panna cotta op een bord en giet de bessenpuree erover. Garneer met verse bessen en munt.