

Panna cotta met room, melk en witte chocolade (Roger van Damme)

Nodig (2 porties)

1,7 gram gelatine
75 gram melk
10 gram glucose (of vloeibare honing)
150 gram room (>35%)
140 gram witte chocolade

Bereiding

Klop de room op tot lobbijg, dus niet te stijf.

Los 1,7 gram gelatine op in 8 gram water.

Warm 75 gram melk op en voeg er 10 gram glucose aan toe.

Voeg de gelatine toe aan de warme melk en roer goed.

Voeg er de 140 gram witte chocolade bij en meng tot een gladde massa.

Laat wat afkoelen tot lauwwarm en voeg dan de opgeklopte room toe.

Vul een mal met de panna cotta en laat minstens 4 uur opstijven in de diepvriezer.