


# Hoe maak je Panna cotta met frambozen ?

 [fitchefkookboek.wordpress.com/2017/12/21/hoe-maak-je-panna-cotta-met-frambozen/](https://fitchefkookboek.wordpress.com/2017/12/21/hoe-maak-je-panna-cotta-met-frambozen/)

Bekijk alle berichten van Fitchef

12/21/2017



Foto + recept [Roos recepten](#)

## **Panna cotta met frambozen – Zo maak je Panna cotta met frambozen !**

**Welke ingredienten heb je nodig voor een Panna cotta met frambozen (voor 4 personen) :**

- 500 ml slagroom
- 80 gram kristalsuiker
- 1 vanillestokje
- 3 blaadjes gelatine
- 250 gram frambozen
- 25 gram poedersuiker
- 1 eetlepel citroensap

## Hoe bereid je de Panna cotta met frambozen :

---

1. – Doe de slagroom in een pannetje en breng deze tegen de kook aan
2. – Voeg de kristalsuiker toe en meng het geheel goed door elkaar
3. – Snijd het vanillestokje open, schraap het merg eruit en roer het merg en het vanillestokje beiden door de slagroom heen
4. – Laat het geheel 12 minuten op een laag vuur staan, zonder dat het aan de kook raakt
5. – Leg de blaadjes gelatine 5 minuten in koud water
6. – Haal het pannetje van het vuur en haal het vanillestokje eruit
7. – Knijp de blaadjes gelatine stuk voor stuk uit en meng deze door de slagroom heen
8. – Verdeel het geheel over 4 glazen of bakjes en zet deze minimaal 3 uur in de koelkast
9. – Doe de frambozen, poedersuiker en citroensap in een kom en pureer het geheel met een staafmixer tot een glad mengsel
10. – Druk de frambozensaus met een lepel door een zeef, zodat de pitjes achter blijven
11. – Haal de panna cotta na 3 uur uit de koelkast en verdeel de frambozensaus er overheen
12. – Garneer de panna cotta met wat extra frambozen

## Panna cotta met frambozen

---



Succes en eet smakelijk





[fitchefkookboek.wordpress.com](http://fitchefkookboek.wordpress.com)