



Desserten

Piña colada panna cotta

Voor 2 personen.

Ingrediënten

125 milliliters kokosmelk
2 gelatineblaadjes
125 milliliters room
30 milliliters rum
45 gram suiker
1/4 ananas
1/2 limoen
1 eetlepel citroentijmblaadjes
4 takjes citroentijmblaadjes

Bereidingswijze

Week de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water. Breng de room met de kokosmelk en de suiker tot net tegen het kookpunt aan. Knijp de gelatineblaadjes uit en roer door de warme melk. Roer er ook de rum onder.

Giet het mengsel in 4 soufflévormpjes en zet minstens 2 uur in de koelkast totdat de panna cotta stevig is.

Snij het vruchtvlees van de ananas in kleine blokjes. Rasp er de schil van de halve limoen bij en roer er de citroentijmblaadjes onder.

Leg op elk vormpje een omgekeerd bord, schud het even en keer dan samen om. Haal indien nodig eerst een glad mes langs de binnenkant van de vormpjes of dompel de vormpjes even in warm water. Laat de panna cotta op het bord glijden. Schep er de ananassalsa voor het serveren op. Werk af met een extra takje citroentijm.

Keukenbenodigdheden

Soufflévormpjes

