



Desserten

Panna coffee

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel melkchocolade (geraspt)
600 milliliters volle room (40% vet)
2 theelepels vanille-extract
200 gram kristalsuiker
240 milliliters espresso
6 gelatineblaadjes
200 milliliters melk

Bereidingswijze

Start met het maken van de espresso. Laat de gelatine weken in water.

Warm de volle room, melk en suiker op in een steelpannetje. Voeg de koffie en vanille extract toe wanneer de suiker is opgelost.

Knijp het water uit de gelatine en voeg toe aan het mengsel. Roer tot de gelatine is opgelost.

Giet het mengsel in glaasjes en plaats een nachtje in de koelkast. Werk vlak voor het serveren de glaasjes af met geraspte chocolade.

