



Desserten

Panna cotta van mango met gekarameliseerde noten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de Panna cotta

150 gram mango's
400 milliliters slagroom
100 gram suiker
1 vanillestokje
3 gelatineblaadjes

Voor gekarameliseerde noten

50 gram pecannoten
50 gram amandelschilfers
50 gram suiker

Bereidingswijze

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Snijd de vanillestokje middendoor en wrijf er de zaadjes met een mes uit.

Verhit de slagroom met de suiker, het vanillestokje en de zaadjes in een pan op laag vuur. Roer tot de suiker is opgelost.

Haal de pan van het vuur. Knijp het water uit de gelatineblaadjes en voeg ze toe aan het mengsel. Roer tot de gelatine volledig is opgelost.

Giet het mengsel in 4 dessertglazen of -vormpjes. Laat ze minstens 4 uur opstijven in de koelkast.

Schil en snijd de mango in stukken. Pureer de mango glad met een mixer of blender.

Verhit nu een droge koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de pecannoten, amandelschilfers en suiker toe. Blijf constant roeren tot de suiker smelt en de noten en amandelschilfers gelijkmatig bedekt zijn met de

gekarameliseerde suiker.

Giet het mengsel van gekarameliseerde noten en amandelschilfers uit de pan en laat afkoelen op een stuk bakpapier. Breek in stukken wanneer afgekoeld.

Haal de panna cotta uit de koelkast. Verdeel de mangopuree over de glaasjes en garneer met een stuk van de gekarameliseerde noten.

Keukenbenodigdheden

bakpapier

