



Panna cotta met passievrucht

Ingrediënten

- 500 ml halfvolle melk
- 150 gram mascarpone
- 4 blaadjes gelatine
- 4 eetlepels kristalsuiker
- Enkele druppels vanille-essence
- 4 passievruchten

Bereidingswijze

1. Week de gelatine in een kommetje met koud water
2. Breng de melk aan de kook en haal van het vuur.
3. Knijp de gelatine uit, doe deze bij de melk en roer tot alles opgelost is
4. Voeg de mascarpone toe en roer goed door.
5. Breng op smaak met enkele druppels vanille-essence en de suiker.
6. Schenk in glaasjes en zet minstens 4 uur in de koelkast.
7. Halveer de passievruchten en lepel de pitjes over de panna cotta. Serveer meteen.

