Panna cotta met coulis van rode vruchten en cuberdon

speculoos.

2 dl volle melk

10 dl volle room

40 g vanillesuiker
  
200 g suiker

1 vanillestokje

4 blaadjes gelatine (4g/blaadje)

300 g RODE VRUCHTEN (je mag ook diepvriesfruit gebruiken)

2 speculoos koekjes

4 cuberdons aka "Neuzen"

Bereiding:

Vul een beker met koud water en week er de gelatineblaadjes in.

Schenk de room en de melk in een tweede pan en breng het mengsel rustig aan de kook.

Weeg de juiste hoeveelheden suiker en vanillesuiker voor de panna cotta. Strooi de suiker in het roommengsel en roer.

Snij de vanillestok overlangs in twee en gebruik een mespunt om er de pikzwarte zaadjes uit te schrapen. Roer ze door de room.

Knijp de geweekte gelatine uit en los de soepele blaadjes op in de hete room.

Roer met de garde tot de suiker en gelatine volledig is opgelost. Laat de room maar heel kort koken. Verdeel de gekookte room over de potjes en plaats ze in de koelkast.

Geef het roomdessert 3 tot 4 uur de tijd om af te koelen en op te stijven.

Rasp van 1 neus de randen in fijne schilfers

Rasp 2 of meer speculoos koekjes in fijne stukjes Hou dit mengsel apart, het zal dienen als afwerking

Verhit een beetje water en voeg er de rode vruchten aan toe (je hoeft dit niet van tevoren te ontdooien) Wanneer de rode vruchtenmassa heet is, mix en zeef de coulis. Het pulp heb je niet meer nodig voeg de resterende neuzen toe aan de coulis, roer om tot de neuzen gesmolten zijn.

Indien de coulis niet zoet genoeg is, voeg er dan donkere kandijsuiker aan toe.

wanneer de Panna Cotta opgesteven is, werk af met de coulis en het mengsel van geraspte neus en