



# PANNA COTTA & KLETSKOPPEN

#FoodieFriday

## Benodigdheden (4 porties)



400g diepvriesframbozen  
1 limoen  
4el kristalsuiker  
2 blaadjes gelatine  
1dl melk  
3dl room  
1 vanillestok

100g boter  
50g ahornsiroop  
100g bruine suiker  
Snuifje zout  
Snuifje kaneel  
1tl maïzena  
Pistachenoten

## Bereiding

### Panna cotta met frambozen

Verwarm de diepgevroren frambozen, het sap van de limoen en de suiker op een zacht vuur gedurende 10 minuten.

Laat de gelatineblaadjes weken in koud water.

Giet de room en melk in een pannetje en zet op het vuur. Snijd een vanillestok in twee en schraap er de zaadjes uit. Doe de zaadjes en de peul bij de room en melk.

Voeg er een eetlepel suiker aan toe en laat verder opwarmen.

Neem de frambozencoulis van het vuur en giet het in een maatbeker. Mix de coulis glad met een staafmixer en giet het vervolgens door de zeef.

Voeg de geweekte gelatineblaadjes toe aan de warme room en melk en doe er 2dl van de coulis bij. Bewaar de rest van de coulis voor de afwerking. Haal de vanillepeul uit het mengsel.

Meng het geheel goed onder elkaar en verdeel het beslag over aluminiumpotjes. Laat de potjes minstens 4 uur opstijven in de koelkast.

Lees verder op de volgende pagina.

## **Kletskoppen**

Verwarm de oven voor op 175°C. Smelt de boter in een steelpannetje. Laat op het vuur staan en voeg er de ahornsiroop, bruine suiker, zout, kaneel en maïzena aan toe. Meng goed door elkaar.

Stort het beslag uit op een bakplaat bedekt met bakpapier. Laat voor 5 - 10 min. bakken in de oven. Laat het nog even uitharden en afkoelen.

## **Serveren**

Breng water aan de kook en schenk het in een pot of schaal. Houd de borden klaar.

Dompel elk potje met opgesteven panna cotta kort in het bad van heet water. Keer het potje om boven het dessertbord en laat de panna cotta eruit glijden.

Lepel er wat frambozencoulis rond en leg er frambozen of aardbeien bij. Breek stukken van de koek van kletskoppen en schik ze op de panna cotta. Werk af met enkele fijngesneden pistachenootjes.

Smakelijk!