



PANNA COTTA MET AMANDEL EN ROOD FRUIT



4 pers. 20 min Suikerarm

Ingrediënten

- 540 ml ongezoete amandeldrink
- 4 gelatineblaadjes
- 1 vanillestokje
- 32 druppels vloeibare zoetstof
- 40 g pure chocolade
- 120 g rood fruit (diepvries)



STAP 1

Neem een kommetje koud water en week de 4 gelatineblaadjes minimum 5 minuten.

STAP 2

Snij het vanillestokje in de lengte en schraap het binnenste eruit.

STAP 3

Breng 500ml ongezoete amandeldrink, het vanillestokje, het uitgeschraapte van het vanillestokje en de vloeibare zoetstof samen en verwarm het mengsel in een steelpannetje.

STAP 4

Haal het vanillestokje eruit.

STAP 5

Haal ook de gelatineblaadjes uit het kommetje, knijp ze goed uit en voeg ze dan toe aan het steelpannetje.

Geef de gelatine ook wat tijd om op te lossen.

STAP 6

Schenk het mengsel in glaasjes of potjes en laat in de frigo opstijven. Laat wel nog wat over om straks met de chocolade te smelten.

STAP 7

Neem 40ml ongezoete amandelmelk, warm het op en meng deze samen met de chocolade tot één geheel.

STAP 8

Eens opgesteven neem je de panna cotta uit de frigo en schenk de chocoladesaus erbovenop. Leg er wat rood fruit op als finishing touch.

Klaar en smullen maar!

VOEDINGSWAARDE 1 PORTIE

Energie	73 kcal
Vetten	4,7 gram
Koolhydraten	6,4 gram
Koolhydratenporties	0,5 gram
Eiwitten	1,3 gram