

## Dessert

Sorbet van rode vruchten met panna cotta , kletskep en pistache met frambozen

## Door

Peter en Thierry op 30/08/2021

## Foto



## Sorbet

230 gr rode vruchten coulis  
150 gr suiker  
140 gr room  
80 gr melk.

Meng alles en doe in ijsmachine.

## Panna cotta

Neem Debic panna cotta en volg de richtlijnen.  
Breng op smaak met vanille en/of pistache.

## Kletskoppen

60 gr boter  
100 gr bruine suiker  
50 gr esdoornsiroop  
snuifje kaneelpoeder  
50 gr bloem

1 koffielepel aardappelzetmeel  
fleur de sel  
50 gr gehakte pistache noten  
evt water

Zet de oven op 175 ° .

Smelt de boter, voeg de bruine suiker, de esdoornsiroop en de kaneel toe.

Laat even pruttelen.

Voeg nu bloem zetmeel en zout bij.

Doe eventueel water toe indien het mengsel te dik is.

Bak op bakpapier en strooi er de gehakte noten over.

Maak cirkels van ongeveer 8 cm.

Giet op bakpapier een dun laagje panna cotta met pistache smaak en groene kleur.

Laten opstijven en ringen uitsteken.

Op het bord leggen en bestrooien met gehakte pistache.

Deze panna cotta kan vervangen worden door opgeklopte room met groene kleur/pistache.

Leg de ring op het bord , daarop de panna cotta.

Versier met frambozen en frambozen confituur.

Eindig met een quenelle van ijs.