

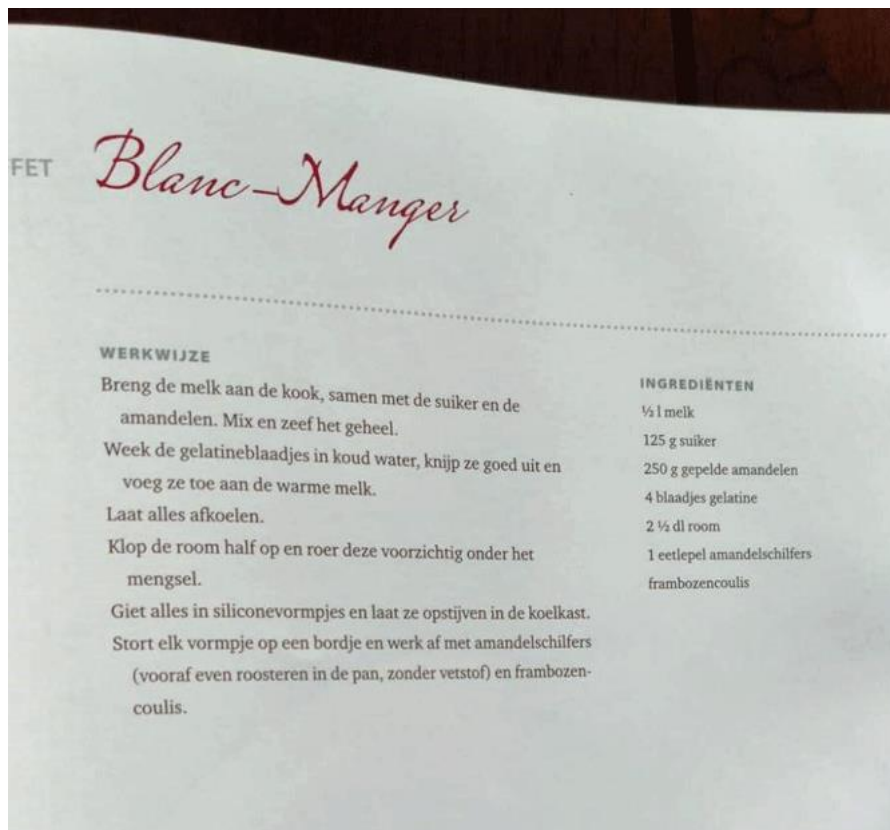
Dessert

Panna cotta van witte chocolade met aardbei en crumble en een blanc – manger

Door

Wim op 13/09/2021

Foto



Blanc Manger

voor 4 porties

- 250 ml melk
 - 60 g suiker
 - 2 dooiers van eieren
 - 400 ml amandelmelk
 - 8 vellen gelatine
 - 750 g slagroom
 - 50 g amandelen geschaafd
1. Doe de gelatine in koud water.
 2. Verhit de melk.
 3. Klop de eierdooiers met de suiker met een garde tot saus.
 4. Geleidelijk en al roerend de hete melk over de eieren gieten. Zet op laag vuur en blijf roeren. Niet laten koken.
 5. Wanneer de crème hecht aan de lepel, van het vuur halen en in een schaal gieten.
 6. Gelatine vellen uitknippen en in de hete room oplossen. Laat het mengsel iets afkoelen.
 7. Roer er vervolgens de amandelmelk en slagroom door. Laat geheel afkoelen in de koelkast.
 8. Serveer met licht geroosterde amandelen. Serveer gekoeld.