

## **Panna cotta (4 tot 6 stuks)**

### Ingrediënten

500 milliliter slagroom

60 gram suiker

1 zakje vanillesuiker

4 blaadjes gelatine

1. Haal vier blaadjes gelatine uit de verpakking.
2. Week de blaadjes in een bakje met koud water. Ze moeten zacht worden. Dat duurt ongeveer 10 minuten.
3. Doe de slagroom in een steelpan. Voeg de suiker en de vanillesuiker toe. Laat de suiker oplossen in de slagroom.
4. Knijp de blaadjes gelatine uit. De rest van het water heb je niet nodig.
5. Doe de gelatineblaadjes bij de slagroom. Roeren en laten oplossen.
6. Doe de panna cotta in kleine, ronde vormpjes. Laat de panna cotta opstijven. Als je haast hebt, dan kan dat in de diepvries.
7. Snijd met een mes langs de rand van de panna cotta om de puddinkjes te storten.
8. Stort ieder puddinkje op een bord. Eventueel naar smaak te versieren.
9. Smakelijk eten!
10. Bewaar restjes panna cotta afgesloten in de koelkast.