



Panna Cotta

200 gr room

1 tl vanillesuiker

3 peulen kardemom

2 steranijs

50 gr melk

2 bl gelatine

25 gr suiker

kersengelei

2½ dl kersenvocht

2½ bl gelatine

- kneus de kardemompeulen
- breng melk aan de kook
- voeg kardemom en steranijs toe
- deksel op pan doen en zeker 30 min trekken
- gelatine in de week zetten in koud water
- na 30 min zeven
- theelepeltje vanillesuiker toevoegen
- de gelatine aan de warme melk toevoegen
- en de suiker toevoegen
- meng dit met de koude room
- en giet meteen een bodempje room in het glas
- laat dit opstijven in de koeling

kersengelei

- gelatine in de week zetten (KOUDE WATER)
- als je geen Mierlose kersen hebt, giet dan de kersen op een zeef en vang het vocht op
- verwarm dit en als het kookt doe er de gelatine bij
- suiker toevoegen naar smaak
- laten afkoelen
- als deze koud is, glazen uit de koeling halen
- en dun laagje op de panna cotta gieten
- weer koud zetten

B Gastronomie

Peperkoek Bavarois

400 gr melk
100 gr peperkoek
30 gr suiker
250 gr slagroom
3 bl gelatine

- gelatine in de week zetten (KOUDE WATER)
- melk in pan doen
- peperkoek kapot kruimelen
- en in de melk weken
- slagroom opkloppen tot yoghurt dikte
- melk aan de kook brengen
- goed glad roeren
- als de melk kookt, de geweekte gelatine toevoegen
- suiker toevoegen
- koud zetten
- als deze koud is, vermengen met de geslagen room
- de glazen uit de koeling halen en de bavarois op de kersengelei gieten
- weer opstijven
- als de peperkoek bavarois ook stevig is, weer een laagje gelei
- en dan als laatste de panna cotta
- als deze weer stevig is, het restant kersengelei vermengen met kersen en dat is de toplaag

garnituur

- dun uitgestoken plakje peperkoek gebruiken voor de bavarois
- atsina of blaadje mint
- granaatappel
- gedroogd schuim van eiwit

