

Biscoff® Panna Cotta

10 stappen

Een heerlijke panna cotta met een Biscoff twist. Een klassieke laag vanille, afgewerkt met een laag vol heerlijke Biscoff-smaak.

Ingredients

Vanillelaag

500 ml slagroom (minimaal 30% vet)
50 g fijne kristalsuiker
2 gelatineblaadjes
3 el koud water
½ tl vanillepasta of vanille-extract

Biscofflaag

800 ml slagroom (minimaal 30% vet)
80 g fijne kristalsuiker
3 gelatineblaadjes
400 ml Biscoff spread (600 g)

Decoratie

Biscoff koekkruimels en frambozen

Bereiding

1. Maak eerst de vanillelaag. Voeg de gelatineblaadjes toe aan koud water en laat ze weken tot ze zacht zijn.
2. Verwarm de slagroom samen met de vanille en suiker in een steelpan op laag vuur. Roer totdat de suiker is opgelost en laat de slagroom niet koken.
3. Voeg de geweekte gelatineblaadjes (knijp het overtollige water eruit) toe aan het roommengsel. Roer goed totdat alle gelatine is opgelost.
4. Verdeel het mengsel als eerste laag over glazen of kommetjes. Zet in de koelkast en laat een paar uur opstijven.
5. Zodra de vanillelaag is opgesteven, maak je de Biscofflaag. Voeg de gelatineblaadjes toe aan koud water en laat ze weken tot ze zacht zijn.
6. Verwarm de slagroom samen met de suiker in een steelpan op laag vuur. Laat de slagroom niet koken en wacht totdat de suiker is opgelost.
7. Voeg de Biscoff spread toe aan het mengsel en roer totdat alles volledig is gesmolten en goed gemengd.
8. Voeg de geweekte gelatineblaadjes (knijp het overtollige water eruit) toe aan het roommengsel. Roer goed totdat alle gelatine is opgelost.
9. Laat het Biscoffmengsel afkoelen, verdeel het over de opgesteven vanillelaag en zet opnieuw een paar uur in de koelkast om op te stijven.

10 Garneer vlak voor het serveren met Biscoff koekkruimels en frambozen voor de finishing touch.