



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.

Ingrediënten

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 koekkrumels 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.