



CAMBOZOLA Panna Cotta

Ingrediënten (voor 4 porties):

100 g CAMBOZOLA Classic
5 el bosbessenjam
200 ml room
125 g witte chocolade
200 ml yoghurt
zout en witte peper
2 theelepels gelatine
2 el water
bosbessen om te garneren

Bereiding:

1. Schep een eetlepel jam in elk van de vier serveerglazen en zet ze in de koelkast. Verhit de room tot deze kookt en haal van het vuur. Voeg de Cambozola toe en roer tot het gesmolten is en het mengsel glad is. Zeef het mengsel in een kom en gooi alle vaste stoffen weg. Voeg de chocolade, yoghurt en een snufje zout en witte peper toe aan de warme vloeistof in de kom. Roer tot er een egaal mengsel ontstaat.
2. Strooi de gelatine in het water en roer dit door. Verhit gedurende 10 seconden in de magnetron om op te lossen. Roer de gelatine door het roommengsel en giet langzaam in de gekoelde serveerglazen of kommetjes. Zet 4 uur in de koelkast en garneer met de resterende jam en bosbessen.

