

Mini panna cotta met mango

± 12 stuk

- 250 ml slagroom
- 500 ml kwark
- 50 gram suiker
- 5 blaadjes gelatine
- **Belberry Balsamico Mango**

Mango topping:

- 500 gram mango
- 2 eetlepels suiker
- 3 blaadjes gelatine

Bereidingswijze

Week 3 blaadjes gelatine.

Pureer $\frac{3}{4}$ mango fijn en snijd de rest in kleine blokjes.

Verwarm de mangopuree met 2 lepels suiker en voeg gelatine toe.

Schep een laagje mangopuree in een muffinvorm en laat het opstijven in de koelkast.

Week 5 gelatineblaadjes.

Verhit 100 ml slagroom en voeg 50 gram suiker toe.

Gelatine er bij en los op in slagroom. Iets afkoelen.

Klop rest van de slagroom stijf en voeg samen met de kwark toe aan pannetje met gelatine.

Verdeel over de laagjes mangopuree en laat 2 uur opstijven in de koelkast (hele nacht kan ook).

Panna cotta 15 min. uit de koelkast.

Met mesje voorzichtig langs de randen en wip ze er uit.

Garneer met balsamico en stukje mango.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

