

## Panna Cotta met Banaanadvocaat

- 500 ml slagroom
- 50 gram suiker
- 4 eetlepels **Advocaat banaan**
- 4 blaadjes gelatine
- Circa 200 gram fruit (bijvoorbeeld aardbeien/frambozen)
- Eventueel poedersuiker / slagroom

### **Bereidingswijze**

Week de blaadjes gelatine 10 minuten in koud water.

Doe de slagroom met de suiker en de advocaat in een pan. Breng de room aan de kook en laat dit ongeveer 15 minuten zachtjes koken.

Roer van het vuur af de gelatineblaadjes door de room tot ze volledig zijn opgelost. Verdeel het mengsel over de 4 glaasjes.

Laat ze afkoelen en zet ze 3 uur koel weg.

Voor het serveren de glaasjes versieren (afvullen) met het fruit.

Garneer eventueel met poedersuiker of een toefje slagroom.



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**

