

Recepten

Carta

Ruud 's Kookboek

6 panna cotta recepten
(Carta2007-Akki)

Inhoudsopgave.

- 1. Algemene informatie panna cotta**
- 2. Panna cotta con Brandy**
- 3. Panna cotta con salsa di frutti di bosco**
- 4. Panna cotta met chocoladesaus en maizena**
- 5. Panna cotta met Ferrero Rocher en agar agar**
- 6. Panna cotta met honing en agar agar**

Algemene informatie panna cotta

Menugang	Nagerecht	Soort	Zuivel	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Koken in oven	Slank	Nee
Bron	Akki			Sterren	

Ingrediënten

room
suiker
eieren



Bereiding

Op het internet vind je duizende recepten voor vele variaties op panna cotta.

99,9% en waarschijnlijk nog veel meer, wordt room al of niet in combinatie met melk en yoghurt gebonden met gelatine.

Als vegetariër wens ik geen gelatine te geruiken, omdat dit een dierlijk produkt is.

Ik zag de oplossing in een documentaire over een Italiaanse topkok; hij schoof zijn panna cotta in de oven.

Dat kan niet met gelatine.

De echte originele panna cotta (gekookte room) wordt in een oven gekookt en als bindmiddel dient dan eiwit.

Later is men voor het gemak gelatine (It. colla di pesce, vissenlijm) gaan gebruiken.

Ik heb twee Italiaanse recepten gevonden en vertaald.

Drie varianten zonder gelatine en ei heb ik toegevoegd, een wordt gebonden met maïzena en twee worden gebonden met agar agar.

Panna cotta con Brandy

Menugang Nagerecht

Soort Zuivel

Snel Nee

Keuken Italiaans

Type Koken in oven

Slank Nee

Bron angolodelleragazze.forumfree.net

Sterren

Ingrediënten

1 l room

250 g suiker

1/4 glaasje Brandy

1 vanillepeul

9 eieren



Bereiding

Doe de eerste 4 ingrediënten in een pan en breng aan de kook.

Scheidt de eieren, bewaar de eiwitten.

Laat de room afkoelen en roer er de losgeklopte eiwitten door.

Schenk het roommengsel in een grote schaal of meerdere kleine kommetjes.

Zet dit in de oven bij 120 °C voor 40 à 50 minuten.

Wacht met serveren tot de panna cotta volledig is afgekoeld.

Bewaar in de koelkast.

Panna cotta con salsa di frutti di bosco

Menugang Nagerecht

Soort Zuivel

Snel Nee

Keuken Italiaans

Type Koken in oven

Slank Nee

Bron coquinaria.it

Sterren

Ingrediënten

350 gr room

80 gr suiker

4 eiwitten

sinaasappelschil

bosvruchtensaus



Bereiding

Breng de room met de sinaasappelschil aan de kook en laat 15 minuten rusten.

Klop de eiwitten met de suiker luchtig en roer de room zonder de schil er door.

Vul de ramequins met de room en zet ze in een ovenschaal met water.

Kook de room au bain marie ongeveer 1 uur in de oven op 100°C.

Serveer ze met bosvruchtensaus.

Panna cotta met chocoladesaus en maïzena

Menugang Nagerecht
Keuken Italiaans
Bron montag.it

Soort Zuivel
Type Koken

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Panna cotta zonder eieren, gebonden met maïzena:

1 l slagroom
1 l volle melk
200 gr honing
150 gr suiker
200 gr maïzena
Chocoladesaus:
200 cl slagroom
250 gr suiker
200 cl water
80 gr cacao poeder



Bereiding

Voor 10 à 12 personen.

Roer de maïzena met de suiker en de honing goed door elkaar in een glazen kom en voeg beetje bij beetje de melk en de room toe.

Zet het mengsel in de magnetron op 800 W voor 5+4+3 minuten of totdat het een dikke crème is geworden (let er op dat het niet gaat koken, anders verliest de maïzena haar bindkracht!) en roer af en toe goed.

Als je géén magnetron gebruikt, laat de crème "au bain marie" indikken op een pan met heet water (je moet constant blijven roeren totdat de crème de consistentie van een dikke vla heeft gekregen).

Giet de crème over in een of meerdere vormpjes die van tevoren goed met water nat zijn gemaakt indien je de vormpjes op een bord wil storten. Laat het gerecht goed afkoelen in de koelkast.

Serveer met de chocoladesaus:

Breng het water met de suiker aan de kook en voeg de cacao (door een zeefje) en de slagroom toe.

Roer de saus goed totdat het weer gaat koken en neem het dan van het vuur af. Indien nodig, zeef de chocoladesaus.

Laat de saus even afkoelen voor het serveren.

Op de foto een variant met voor de helft caramelroom.

Panna cotta met Ferrero Rocher en agar agar

Menugang Nagerecht

Soort Zuivel

Snel Nee

Keuken Frans

Type Koken

Slank Nee

Bron Chez Zapbook (blog)

Sterren

Ingrediënten

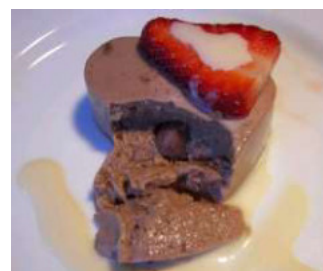
6 stuks Ferrero Rocher

200 ml room

100 ml melk

1 zakje vanillesuiker

1 tl agar agar



Bereiding

Breek de chocolade zonder de noten binnenin te beschadigen.

Los in een pannetje, op een laag vuur, de chocolade en de suiker op in de room met melk.

Voeg de agar agar toe en laat dit al kloppende 30 seconden koken.

Schenk de room in hartvormige siliconenvorm en duw in elke vorm een noot.

Laat in de koelkast stijf worden.

Serveer versierd met fruit.

Panna cotta met honing en agar agar

Menugang Nagerecht

Soort Zuivel

Snel Nee

Keuken Italiaans

Type Koken

Slank Nee

Bron naturkost.de

Sterren

Ingrediënten

500 ml room

merg van een vanillepeul

30 ml akaziahoning

1 tl Agar-Agar

500 g seizoensfruit

evtl. honing

een paar blaadjes munt



Bereiding

15 minuten + tijd om af te koelen.

Kook de room met de vanille, de honing en de agar-agar 3 minuten.

Schenk de room in kleine, met water uitgespoelde of met boter bestreken, kommetjes, en laat ze in de koelkast 6 uur lang opstijven.

Kook het fruit met eventueel wat honing tot ze zacht zijn geworden.

Druk het fruit door een fijne zeef.

Verdeel de gruitsaus over bordjes en zet daar de panna cotta op.

Versier met wat vers fruit en eventueel munt.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>