



FERRERO ROCHER PISTACHE PANNA COTTA

Duur:

Porties:

Niveau:



15min



8 persons



Eenvoudig

De ingrediënten

VOOR DE CAKE

HOEVEELHEID

Ferrero Rocher	8
Double cream (of 1 deel mascarpone gemengd met 2 delen slagroom)	1l
Pistachenootjes (gepeld en ontvlied)	140g
Glazuursuiker	80g
Gelatine	20g
Pure chocolade	50g
Eetbaar bladgoud	

Ferrero Rocher pistache panna cotta ~ bereiding

1. Week de gelatine in koud water gedurende 10 minuten tot hij zacht is. Maal de pistachenootjes tot u een pasta krijgt en doe dit in een pan. Giet de double cream erbij en roer door. Voeg de glazuursuiker toe en breng aan het sudderen.
2. Haal van het vuur, voeg de uitgeknepen gelatine toe en roer door tot de gelatine is opgelost. Verdeel het mengsel over acht kleine puddingvormpjes en laat afkoelen. Plaats de vormpjes 6 uur in de koelkast tot het mengsel is opgestijfd.
3. Om te serveren draait u iedere panna cotta ondersteboven op serveerschalen. Decoreer elke pudding met één Ferrero Rocher, geraspte pure chocolade en stukjes bladgoud.

Allergenen: hazelnoten, sojalecithine, room, pistachenoten