

Panna cotta met rum en steranijs in chocoladecupjes

Wat heb je nodig?

- 2 blaadjes gelatine*
- 1 vanillestokje*
- 150 ml slagroom*
- 40 g lichte basterdsuiker*
- 6 stuks steranijs*
- 2 el bruine rum*
- 8 chocolade ijscups*



Hoe maak je het klaar?

- 1. Leg de gelatine 5 minuten in een kom met koud water. Snijd ondertussen het vanillestokje in de lengte open en schraap met een mespunt het merg eruit. Breng het vanillestokje, merg, de slagroom, suiker en steranijs in een steelpan al roerend aan de kook.*
- 2. Neem de pan van het vuur. Knijp de gelatine uit en voeg samen met de rum toe aan het slagroommengsel. Roer tot de gelatine is opgelost. Zet de pan in de braadslee in een laag koud water en laat al roerend snel afkoelen tot kamertemperatuur.*
- 3. Verwijder het vanillestokje en de steranijs en verdeel de panna cotta over de chocoladecups. Laat 1 uur afgedekt in de koelkast opstijven. Versier vlak voor het serveren met een steranijs (deze kun je niet eten).*

