

Panna cotta van rozenblaadjes met kwetsengelei, lavendel en Weens gebakje



Ingredienten

Panna cotta:

- 570 ml halfvolle melk
- 285 ml lichte room
- 2 el Suiker
- 4.5 gelatineblaadjes
- 2 tl rozenwater

Weens gebakje:

- 170 g bloem
- 55 g Maizena
- 55 g bloedsuiker
- 220 g boter
- 1 vanillestokje
- 1 tl lavendelbloemetjes
- kwetsengelei
- 100 ml slagroom

Bereiding

1. Voor de panna cotta: breng de melk en de room aan de kook. Neem van het vuur en voeg de suiker en het rozenwater toe. Roer tot de suiker is opgelost en voeg de in water geweekte gelatineblaadjes toe. Vul hiermee 6 vormpjes en plaats ze in de koelkast om af te koelen.

2. Verwarm de oven voor tot 175°C. Klop de zachte boter, bloedsuiker en vanillezaadjes tot een luchtige creme. Meng hieronder de gezeefde boem en maizena. Breng het mengsel in een spuitzak en plaats 30 minuten in de koelkast.

3. Haal de spuitzak uit de koelkast en laat het mengsel lichtjes zacht worden. Spuit lijnen van 8 cm op een bakplaat en plaats nogmaals 10 minuten in de koelkast. Bak ongeveer 15 minuten in de oven tot licht goudkleurig. Beleg het gebakje, eens afgekoeld, met de kwetsengelei en de licht opgeklopte slagroom.

4. Plaats de vormpjes met de panna cotta, een voor een, voor 2/3 in heet water. Zo komt de panna cotta gemakkelijk uit de vormpjes. Plaats het gebakje naast de panna cotta op een bord en overstrooi lichtjes met de lavendelbloemetjes.

Recept naar Frances Atkins

<http://greatbritishchefs.com/recipes/rose-petal-panna-cotta-recipe-with-shortbread>