



Panna cotta

met witte truffel



1 dl melk
33 cl dikke room
50 gr suiker
2 blaadjes gelatine
1 vanille stok
artigiani del tartufo witte
truffelschijfjes
4 lepels noten likeur

Breng room en suiker langzaam al roerend aan de kook. Schraap het vanillestokje uit en voeg bij de room. Laat de room op laag vuur onder constant roeren 15 tot 20 minuten indikken.

Week de gelatine in koud water.

Breng de melk aan de kook en laat hier, van het vuur, de uitgeknepen gelatineblaadjes in oplossen.

Giet de melk bij de room, voeg de truffel toe roer goed en laat afkoelen.

Laat in vormpjes opstijven in de koelkast.

Werk af met notenlikeur en amaretti koekjes