

Pannacotta van mango met passievruchten (4 personen).



Ingrediënten :

- ¼ liter room
- 3 gelatineblaadjes
- ½ vanillestok
- 1 rijpe mango
- 50 gram suiker
- Sap van een halve citroen
- 2 passievruchten
- 4 muntblaadjes
- 2 aardbeien
- 4 champagneglazen

Bereiding :

- Schil de mango en snij deze in stukken
- Pureer samen met het citroensap en de suiker
- Snij het vanillestokje open en schraap het uit
- Week de gelatine in koud water
- Verwarm de room samen met de uitgeschraapte vanille en de vanillestok
- Laat hierin de geweekte gelatine oplossen
- Laat de room afkoelen (opgelet niet laten opstijven)
- Voeg hieraan de gepureerde mango toe en haal de vanillestok eruit
- Schenk het mengsel in de champagneglazen en laat opstijven in de koelkast (best een nacht)
- Snij de passievruchten in twee en haal deze leeg
- Verdeel de pitjes over de glazen en werk af met een halve aardbei en een muntblaadje