

Panna cotta met rood fruit coulis en klets kop

Geen diner zonder lekker toetje, dus als afsluiter heb ik net voor de kerst nog een heerlijk dessertrecept. Dit gerecht kun je helemaal voorbereiden en geeft dus geen stress bij het kerstdiner. Wacht alleen met de klets koppen tot het eind; anders worden ze zacht.

Het is echt lekker (en niet moeilijk) om de klets koppen zelf te maken. De hoeveelheden in dit recept geven 8-10 klets koppen.

Ingrediënten voor 4 personen

- 250 ml slagroom
- 250 ml Griekse yoghurt
- 70 g suiker
- 3 blaadjes gelatine
- 3 tl vanille-extract (of 1 vanillestokje)
- 1 doosje diepvries bosvruchten
- 1 el poedersuiker
- 65 g bruine basterdsuiker
- 20 g boter
- ½ tl kaneel
- 25 g bloem
- 20 g pinda's (of amandelen)
- 1 el water

Bereiding

Begin met het maken van de panna cotta. Week de gelatine in koud water. Doe de slagroom in een pannetje en verwarm tot het bijna kookt. Als je een vanillestokje gebruikt schraap je het merg eruit en doet het samen met de peul bij de room. Laat dit het liefst minstens 15 minuten zachtjes trekken. Als je extract gebruikt kun je gelijk door. Doe het extract en de suiker bij de room en roer tot het is opgelost. Knijp de gelatine uit en voeg het bij de warme slagroom. Nu niet meer laten koken en meteen laten afkoelen. Roer in een andere kom de Griekse yoghurt los. Als de room wat is afgekoeld voeg je dit bij de yoghurt terwijl je gelijk goed roert. Roer tot het een mooi glad mengsel is. Verdeel over glazen of vormpjes en zet 2-3 uur in de koelkast.

Doe de bosvruchten in een pannetje met een scheutje water en laat 15 minuten zachtjes pruttelen tot alles zacht is. Roer de poedersuiker erdoor. Doe alles in een zeef en druk het erdoorheen tot je een gladde saus krijgt. Zet in de koelkast tot gebruik.

Maak als laatst de klets koppen. Verwarm de oven voor op 200°C. Zorg dat de boter zacht is en roer hem romig in een kom. Roer de bruine suiker en kaneel er goed doorheen. Voeg de el water toe en roer dan beetje bij beetje de bloem erdoor. Meng goed tot een glad zacht beslagje. Hak de noten en schep erdoor. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verdeel het beslag in hoopjes op de plaat. Laat zeker 8-10 cm ruimte tussen de hoopjes beslag. Zet de bakplaat bovenin de oven en bak in 5-7 minuten af. Wanneer ze afkoelen worden de klets koppen hard.

Bouw de panna cotta nu op. Verdeel de fruitcoulis over de glaasjes en breek er stukjes kletskep overheen.

