

WITTE CHOCOLADE PANNA COTTA

Ingrediënten

- LIEFMANS ON THE ROCKS 300 ML
- GELATINE 6 BLAADJES
- SLAGROOM 300 ML
- MELK 200 ML
- WITTE CHOCOLADE 75 GR
- VANILLESTOKJE 1
- ROOD FRUIT GEMENGD 150 GR

RECEPT

1. Schenk 100 ml Liefmans On The Rocks bij het rood fruit en zet weg.
2. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Doe de melk, room, merg en het stokje in een steelpan en breng aan de kook. Week intussen 4 blaadjes gelatine in koud water. Haal het mengsel van het vuur, knijp de gelatine goed uit en voeg dit, samen met de witte chocolade toe aan de steelpan. Roer goed door.
3. Breng het mengsel in vier glazen en laat afkoelen in de koelkast.
4. Breng 200 ml Liefmans On The Rocks aan de kook. Week intussen de overige twee blaadjes gelatine in koud water.



- Haal het bier van het vuur, knijp de gelatine goed uit en voeg toe. Roer tot de gelatine goed opgelost is. Laat 10 minuten afkoelen.
5. Schenk de biergelei voorzichtig op de panna cotta en zet weer in de koelkast tot de gelei opgesteven is.
 6. Maak de glaasjes af met het gemarineerde fruit.
 7. Deel je On The Rocks moment met #Liefmans

Liefmans
ON THE ROCKS