

## Pannacotta van witte chocolade en passievruchten

**BENODIGDHEDEN : 4 pers.**

500 ml. slagroom , 20 gr. suiker.  $\frac{1}{2}$ vanillestokje opengesneden , 2 blaadjes gelatine , 150 gr. witte chocolade + extra voor de chocoladekrullen , 2 passievruchten gehalveerd .



**BEREIDING :**

- Breng in een pannetje de slagroom met de suiker en het vanillestokje aan de kook.
- Neem de pan van het vuur en laat de room 15 min. trekken.
- Neem het vanillestokje uit de room, schraap het zwarte merg er met een mesje uit en roer het merg door de room.
- Week de gelatine 5 minuten in ruim koud water.

- Verwarm de room opnieuw en neem van het vuur.
- Voeg de chocolade toe en laat al roerend smelten.
- Knijp de gelatine goed uit en roer deze door de chocoladeroom.
- Laat het mengsel onder regelmatig roeren afkoelen tot lobbijg.
- Schenk het mengsel in 4 puddingvormpjes van 150 ml. inhoud en laat afkoelen.
- Laat de puddinkjes afgedekt in de koelkast 3 uur opstijven.
- Houd de vormpjes een paar tellen in heet water en stort ze uit op een dessertbordje.
- Schep het vrucht vlees van de passievruchten over de puddinkjes.
- Schaaf er met een (kaas)schaaf wat krullen van de witte chocola over ( dat gaat gemakkelijkst als je de chocolade eerst een beetje verwarmt, bvb.tussen je handen.

Bereiding : 20 min. / afkoelen 1 uur / opstijven 3 uur.