Zoet

MANGO-YOGHURT PANNA COTTA MET EEN KOKOSKOEKJE

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2 - 4 personen

- 75 g slagroom
- 1 tl limoenzeste
- 35 gr fijne suiker
- 1,5 gelatineblaadjes van 1,6 gr
- 1 verse mango, waarvan 80 ml mangopuree gemaakt
- 40 gr Griekse yoghurt

Kokoskoekje: (ong. 10 stuks)

- 1 eiwit
- 35 gr gemalen kokos
- 35 gr suiker
- Snufje zout
- 15 gr ongezouten roomboter, gesmolten

BEREIDINGSWIJZE

Mango-Yoghurt Panna Cotta

1. Pureer een halve mango met een staafmixer fijn. Doe hier 80 ml van in een kommetje en zet de rest apart.
2. Doe de suiker in een sauspannetje en voeg hier de limoenzest aan toe. Wrijf de zeste met je vingers in de suiker.
3. Week de gelatineblaadjes voor zo'n 10 minuten in een ruime hoeveelheid koud water.
4. Voeg de slagroom toe aan de pan met suiker en breng dit vervolgens op laag vuur aan de kook. Roer het af en toe door met een siliconen spatel. Haal het pannetje zodra het even heeft gekookt van het vuur.
5. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en voeg deze toe aan het pannetje met de room. Roer dit goed door tot de gelatine helemaal is opgelost.
6. Roer er vervolgens de mangopuree en de yoghurt door tot het helemaal goed is gemengd.
7. Verdeel de panna cotta over twee schaaltjes of glaasjes. Dek deze af en zet ze minimaal 4 uur in de koelkast, dit mag ook een hele nacht. Je wilt dat de panna cotta helemaal is opgesteven.
8. Haal de panna cotta op tijd uit de koelkast voordat je het serveert, zo kan het een beetje op kamertemperatuur komen.
9. Serveer met de rest van de mangopuree en een kokoskoekje.

Kokoskoekje

1. Bekleed een bakplaat met bakpapier en warm de oven voor op 150 graden.
2. Roer het eiwit, de kokos, suiker en het zout door elkaar tot het goed gemend is. Smelt dan de boter en roer dit door het eiwit mengsel.
3. Laat het beslag voor 10-15 minuten staan, zodat de kokos het vocht goed kan opnemen.
4. Roer het beslag voor gebruik even kort door. Bestrijk dan met een lepel dunne rondjes van het beslag op de met bakpapier beklede bakplaat. Maak ze zo groot als je wilt, maar zorg dat ze mooi dun zijn uitgestreken.
5. Bak ze voor 20-30 minuten, tot ze voor het grootste gedeelte van

Zoet

MANGO-YOGHURT PANNA COTTA MET EEN KOKOSKOEKJE

INGREDIËNTEN

BEREIDINGSWIJZE

de koekjes goudbruin zijn.

6. Laat de koekjes afkoelen en bewaar ze vervolgens in een luchtdicht bakje.