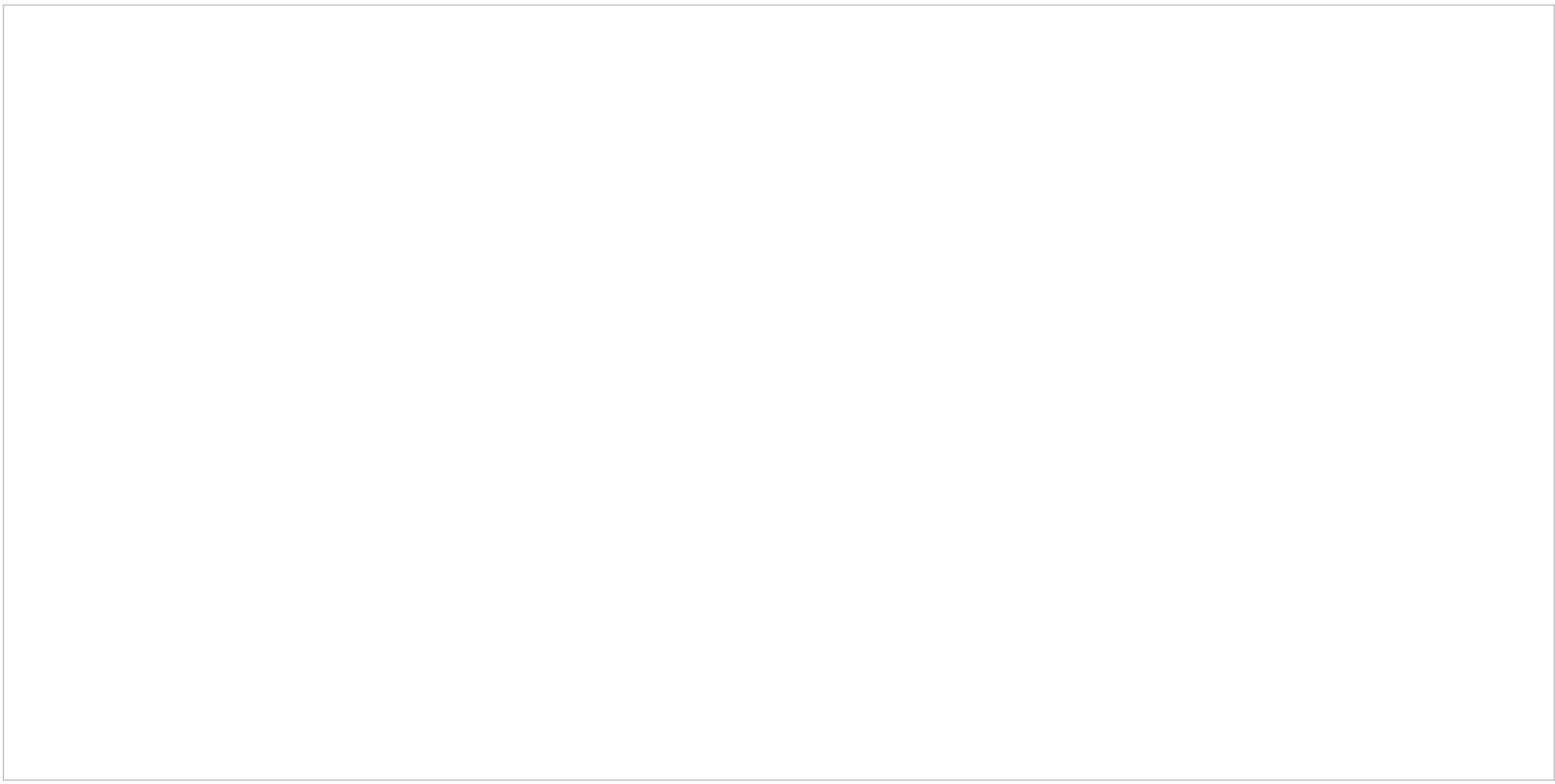
# Panna cotta van Brugge Blomme met veenbessen



Ingredienten:

**Voor de veenbessengelei**

- 2 gelatineblaadjes (3 g)
- 300 g veenbessen
- sap van 2 sinaasappels
- 1 steranijs
- 4 el kristalsuiker

**Voor de panna cotta**

- 400 ml room (35 % vetgehalte)
- 1 vanillestok, alleen de zaadjes
- 150 g Brugge Blomme
- 90 g kristalsuiker
- 3 gelatineblaadjes (4,5 g)
- 4 amaretti morbidi, verkruimeld

Bereiding:

1. Maak eerst de veenbessengelei. Week de gelatineblaadjes in koud water.
2. Breng veenbessen, sinaasappelsap, steranijs en kristalsuiker op zacht vuur aan de kook en laat 10 minuten pruttelen. Neem van het vuur en duw door een zeef. Los er al roerend de uitgeknepen gelatine in op. Verdeel over 4 glaasjes. Zet een uur in de koelkast om op te stijven.
3. Breng room, vanille, Brugge Blomme en suiker zachtjes tegen de kook aan. Roer regelmatig tot de kaas volledig gesmolten is. Week intussen de gelatineblaadjes in koud water.
4. Giet het panna cotta mengsel door een zeef en los er de uitgeknepen gelatine in op. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Giet op de veenbessengelei in de glaasjes. Laat minstens 4 u opstijven in de koelkast.
5. Verdeel er vlak voor het serveren de verkruimelde amaretti over.

Smakelijk!

4 personen
270 min
Dessert
2.5