

Panna cotta met granola en frambozen



25 minuten



1 persoon



VOEDINGSWAARDE

Energie	565 Kcal
Koolhydraten	20.6 g
Eiwitten	19.1 g
Vet	43.2 g
Vezels	6.6 g

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 50 g PS. life granola seeds & chocolate
- 100 g Griekse yoghurt 10%
- 30 ml verse slagroom
- 10 ml ongezoete amandelmelk
- 100 g frambozen
- ½ gelatine blaadje
- Vloeibare zoetstof naar smaak
- Snufje zeezout

BEREIDINGSWIJZE

Week het halve gelatine blaadje circa 5 minuten in koud water. Verwarm in een steelpannetje de verse slagroom samen met de amandelmelk, zoetstof en zout tot het kookt. Doe dan het vuur uit en laat iets afkoelen. Knijp de gelatine uit en voeg toe aan het roommengsel. Roer tot de gelatine volledig is opgenomen en laat verder afkoelen tot kamertemperatuur. Roer nogmaals goed door, giet in een glas en plaats 8 uur in de koelkast. Haal de volgende ochtend uit de koelkast en strooi de helft van de granola er bovenop, gevolgd door de Griekse yoghurt, de resterende granola en garneer met de frambozen.