1A+1B Vegetarisch

Kokos panna cotta met gezouten karamelstroop

Bereidingstijd
5 minuten

Porties
Voor 2 personen

Bereidingswijze

1. Zorg dat de gelatine klaar is voor gebruik (volg de aanwijzingen op de verpakking). Meng de magere kwark met de gelatine en laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast. Verbrokkel de cantuccini in een glas en schep daar vervolgens de panna cotta overheen. Maak ieder glas af met een eetlepel gezouten karamelstroop en een takje verse munt.
2. Let op! Dit is een nagerecht voor speciale gelegenheden en feestdagen.

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle cantuccini kokos
- [ ] 2 el PS. food & lifestyle gezouten karamelstroop
- [ ] 200 g magere kwark
- [ ] 2 blaadjes gelatine
- [ ] 2 takjes verse munt

Voedingswaarden per persoon

Energie	**166 kcal**
Koolhydraten	**10 g**
Vet	**5 g**
Vezels	**2 g**
Eiwit	**19 g**