



# -KOKOS- PANNA COTTA

Pers: 12 - 16  
Tijd: 120 minuten

---

## INGREDIENTEN

2 blikjes (400 ml) kokos melk	250 gram honing
1 blok (200 gram) creamed coconut	200 ml crème fraîche
100 gram geraspte kokos	500 ml verse slagroom
24 blaadjes (40 gram) gelatine, voldoende voor 2 liter	75 gram witte chocolade
150 gram suiker	75 gram pure chocolade

---

## KOKOS PANNA COTTA OF BLANCMANGE

VAN OORSPRONG IS DIT EEN MIDDELEEUWS RECEPT, OOIT GEMAAKT VAN KIPPENBOTTEN GESTOOFD IN MELK EN ROOM. DE GELATINE UIT DE BOTTEN BOND MET DE ROOM, EN MEN KREEG EEN GELEI WAT VOEDZAAM WAS, EN AAN MENSEN GEGEVEN WERD DIE MOESTEN HERSTELLEN VAN VERWONDINGEN EN ZIEKTES, EN WIE NOG NIET IN STAAT WAREN NORMALERE VAST VOEDSEL TE ETEN. IN ENGELAND WERD DIT BLANC MANGE GENOEMD, "WIT ETEN", EN OP Z'N ITALIAANS PANNA COTTA, OF "GEKOOKT IN ROOM".

WIJ HEBBEN HIER EEN EIGEN RECEPT ONTWIKKELT, WAARBIJ WIJ VAN KOKOSMELK UITGAAN, EN HET IS SUPER EENVOUDIG EN HEEL LEKKER.

NOG EEN BIJKOMSTIGHEID IS DAT HET IN WEZEN BEST WEL "LIGHT" IS; HET HEEFT NAMELIJK ONGEVEER MAAR 25% KOOLHYDRATEN. ONDANKS DAT ER SLAGROOM, SUIKER, EN CHOCOLA AAN TE PAS KOMT!

ZOALS HET RECEPT HIER OPGESCHREVEN IS, IS HET VOLDOENDE VOOR 12 TOT 16 PERSONEN. DUS DELEN MAAR NAARGELANG JE MINDER WILT, OF VERMENIGVULDIGEN MOCHT JE ONVERWACHT MEER DAN 16 MAN KRIJGEN!

## BEREIDING

1- DOE DE TWEE BLIKJES KOKOSMELK IN EEN PAN, EN VOEG HIER DE INHOUD VAN EEN, 400 ML WATER AAN TOE. LAAT DIT OP MIDDEL HOOG VUUR OPWARMEN MAAR ZEKER NIET KOKEN. SNIJ HET BLOK CREAMED COCONUT IN STUKJES EN VOEG HIERAAN TOE. BLIJF ROEREN TOT ALLES OPGELOST IS, LOS HIER VERDER DE HONING EN SUIKER IN OP, EN BLIJF ROEREN.

2- WEEK ONDERTUSSEN DE BLAADJES GELATINE IN KOUD WATER, LAAT ZE EEN VOOR EEN VOORZICHTIG IN EEN GROTE BAK WATER ZAKKEN EN PROBEER TE VOORKOMEN DAT HET EEN GROTE KLONT WORDT. ALS ZE ZACHT EN, OM EEN VIES WORD TE GEBRUIKEN, "SNOTTERIG" ZIJN, EEN VOOR EEN AAN DE KOKOSMELK OP HET VUUR TOEVOEGEN EN ROER DOOR TOT ALLE VELLETTJES OPGELOST ZIJN. DOE IN EEN RUIME KOM, VOEG DE CRÈME FRAICHE HIERAAN TOE EN GEBRUIK EEN STAAF MIXER OM DIT DOOR ELKAAR TE MIXEN, DOE DE GERASPT KOKOS IN DE BAK EN MIX DOOR.

3- GIET HET MENGSEL IN EEN VLAKE, RONDE (PLASTIC) SCHAAL, OF IN EEN SILICONE CAKE VORM. ZET DEZE OP EEN VLAKE BORD EN ZET IN DE DIEPVRIES OM OP TE STIJVEN. NA EEN UUR OF TWEE MOET HET WEL GEZET ZIJN.

4- KLOP INTUSSEN DE SLAGROOM MET WAT SUIKER STIJF EN ZET DIT OOK EEN TIJDJE IN DE DIEPVRIES. RASP DE TWEE REPEN CHOCOLA OP TWEE BORDEN. ALS DE GELEI GEZET IS KEER JE DIT OM OP EEN VLAKE GROOT BORD. TIJDENS HET ZETTEN, DRIJFT DE GERASPT KOKOS NAAR BOVEN, EN BEVINDT ZICH NU ONDER IN DE GELEI, ALS ONDERSTE LAAG VAN HET DESSERT. MET EEN SPATEL BRENG JE NU DE SLAGROOM IN EEN DIKKE LAAG OVER HET DESSERT AAN, EN BESTROOIT HET MET DE PURE EN WITTE GERASPT CHOCOLA, EN DAARNA WEER MET WAT GERASPT KOKOS. VERSIER VERDER MET CHOCOLADE FLIKJES O.I.D. EN MAAK ER EEN FEESTELIJK GEHEEL VAN.

ZET OP TAFEL, GA ACHTEROVER ZITTEN, EN OBSERVEER HOE HET ALS SNEEUW VOOR DE ZON VERDWIJNT EN NIEMAND ZICH OPGEBLAZEN VOELT NA HELE STUKKEN (NA DRIE KEER OPSCHIPPEN) WEG TE HEBBEN GEWERKT!!! "BOUNTY ON A PLATE" ENJOY!