



Hocras

40 JAAR!

Na gerecht



Panna cotta met gemarineerde ananas en een chocoladesoepje

panna cotta

met gemarineerde ananas en een chocoladesoepje met fruitspies

Benodigheden

(Nagerecht voor 4 personen)

Panna cotta:

600 ml panna cotta

Gemarineerde ananas:

100 gr sweet ananas

35 ml gembersiroop

10 gr vloeibare imkerhoning

0,5 gr gemalen cardamon

0,5 gr steranijs

0,2 gr clear xantana gom (Sosa)

3 gr verse munt

water

Kletskop:

20 gr bruine basterdsuiker

5 gr amandelschaafsel

5 gr ongezouten roomboter

2 gr sinaasappelrasp

water

zout

Chocoladesoepje:

100 gr pure chocolade callets

65 ml fine ruby port

0,3 gr clear xantana gom (Sosa)

Fruitspiesje:

35 gr Hollandse aardbeien

35 gr bramen

35 gr frambozen

4 st bamboe prikkers

Mise en place & handelingen

Verwarm de panna cotta op laag vuur en schenk het vloeibare mengsel in een glas of schaalte. Laat het ca. 2 uur in de koelkast opstijven.

Maak de ananas schoon en snij in grove brunoise (blokjes). Doe de steranijs, cardamon, vanille en honing in 25 ml water en laat dit even koken. Voeg de ananasblokjes toe en laat het iets inkoken. Bindt het met de xantana tot een compote en laat afkoelen. Snij vervolgens de munt fijn en meng dit door de compote.

Breng de port aan de kook (niet door laten koken) en laat hier de chocolade zachtjes in smelten. Bindt eventueel met de xantana.

Laat de roomboter zacht worden. Rasp de sinaasappel en meng de rasp, suiker en het amandelschaafsel door de roomboter. Kneed hier een deeg van en laat dit ca. 1 uur rusten in de koelkast. Maak er dan kleine balletjes van en bak deze op vetvrij papier ca. 12 minuten in de oven (170 °C).

Prik het fruit op de prikker.

Bordopmaak

Schep wat gemarineerde ananascompote op de panna cotta en steek hier het kletskopje in. Schenk het chocoladesoepje in een likeurglas en leg hier het fruitspiesje bovenop.

Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl



Hocras