



Pana cotta met Frambozen

Dit recept is een tijdloze klassieker met een verrassende twist! Een romige panna cotta met frambozen, gepresenteerd op een zachte browniebodem en afgewerkt met luchtige meringues. De perfecte combinatie voor een feestelijk diner! Ideaal voor de feestdagen, maar ook gewoon wanneer je zin hebt in iets lekkers.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour Cake Brownie
500 g

F11195
5,29 €



FunCakes Pâte Aromatisante
Framboise 120 g

F56240
5,89 €



FunCakes Poches à douille 46 cm
pk/12

F85120
4,09 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



PME Deep Square Pan 15 x 15 x 7,5 cm

SQR063
11,05 €



Silikomart Moule Fantaisie 70x40mm

SF061
13,79 €



FunCakes Poudre de Meringue 150 g

F54790
8,09 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €



FunCakes Parchment Paper Sheets
25x25 cm pk/50

F83460
3,95 €



Wilton Douille #032 Open Star Carded

02-0-0155
1,69 €



Wilton Lyre Génoise -25cm-

02-0-0129
4,15 €



Biscuits Emporte-pièce Anneau Pro Ø 7
cm

K095111
4,97 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cake Brownie 360 g
- FunCakes Smaakpasta Framboos
- FunCakes Aroma - Framboos
- FunCakes Gelatine Poeder 6 g
- FunCakes Meringue Poeder 7 g
- FunCakes Bake Release Spray
- 500 ml slagroom
- 60 g fijne kristalsuiker + 185 g fijne kristalsuiker
- 30 ml water + 60 ml water + 75 ml water
- 2 eieren
- 40 g zachte roomboter
- Verse Frambozen
- Takje Munt

Benodigheden

- FunCakes Bakpapier vellen 25x25 cm
- FunCakes Spuitzak 46 cm
- Wilton Spuitmondje #032 (open star)
- Wilton Standard Adaptor/Coupler
- Wilton Cake Leveler 25 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- PME Deep Square Pan 15 x 15 x 7,5cm
- Silikomart Fantasy Mould 70x40mm
- Koekjes Uitsteker Ring Pro Ø 7 cm

Stap 1: Maak de meringues

Verwarm de oven voor op 120°C (heteluchtoven 100°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier. Maak een spuitzak klaar met een adaptor en spuitmondje #032.

Doe 7 g FunCakes Meringue Poeder samen met 60 ml water en 60 g fijne kristalsuiker in een vetvrije mengkom met garde en mix dit op hoge snelheid tot een stevige witte massa. Voeg terwijl de mixer op de hoogste stand draait 125 g fijne kristalsuiker toe en laat dit 8 minuten op hoge snelheid mixen. Schep dit in de spuitzak en spuit op het bakpapier kleine toefjes. Droog deze ongeveer 45 minuten in de oven. Laat ze na de oventijd afkoelen in de oven met de deur op een kier.

Stap 2: Maak de pana cotta

Doe 6 g FunCakes Gelatine Poeder samen met 30 ml water in een bakje en roer klontvrij. Laat dit staan tot het helemaal stijf is geworden.

Verwarm 500 ml slagroom en 60 g fijne kristalsuiker in een pan. Als het net gekookt heeft haal je de pan van het vuur en roer je er de stijve gelatine en een paar druppels FunCakes Aroma - Framboos doorheen. Blijf roeren tot de gelatine helemaal is opgelost.

Schenk de pana cotta in de mal, laat afkoelen en zet voor een nacht in de vriezer.

Stap 3: Maak de brownie

Maak de 360 g van de FunCakes Mix voor Cake Brownie zoals is aangegeven op de verpakking, vet de bakpan in met bakspray en schep het beslag er in. Bak de brownie in een voorverwarmde oven van 180 °C (heteluchtoven 160°C) in ongeveer 40-45 minuten gaar. Laat in de bakpan bijna helemaal afkoelen en stort hem daarna op een taartrooster en laat verder afkoelen.

Stap 4: Bouw het dessert op

Snijd met een taartzaag de brownie 2x door en steek 6 rondjes uit. Leg de brownie rondjes op een bordje en stort er een bevroren pana cotta op. Laat dit in de koelkast ontdooien.

Stap 5: Decoreer de pana cotta

Als de pana cotta ontdooit is drizzel je er een klein beetje smaakpasta overheen en leg je er verse frambozen op. Decoreer met de gemaakte mini meringues en een blaadje munt.

Stap 6: Serveer dit heerlijke dessert tijdens je kerstdiner!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.