

5. Panna cotta met steranijs en appel met kaneel.

Ingredienten voor 10 personen:

700 gram room	15 appeltjes	<u>Hazelnoot parfait</u>	
5 stuks ster anijs	suiker en kaneel	300 gram room	100 gram suiker
3 blaadjes gelatine		100 gram hazelnoot	amaretto
50 gram suiker		8 eidooiers	100 gram suiker

Bereiding:

Panna Cotta

1. Ingrediënten klaarzetten.
2. Gelatine weken in koud water.
3. Room koken met de suiker en de steranijs en hier de gelatine in oplossen.
4. Dit zeven en over de schaaltes / glazen verdelen
5. Dit in de koelkast koud zetten.

Appeltjes

1. Appeltjes met de machine in laagjes snijden.
2. Deze appellaagje door de kaneel suiker rollen.
3. Van 5 appeltjes appelcompote maken.



Hazelnootparfait

1. 300 gram room net stijf kloppen.
2. 8 eidooiers met 100 gram suiker warm roeren oplaag vuur tot het 40° C. is
3. Deze ei-massa in de keukenmachine koud kloppen.(8 minuten)
4. Hazelnoot pletten en opbakken met een beetje suiker en laten afkoelen.
5. Luchtige slagroom door de ei-massa spatelen met een scheutje Amaretto.
6. Dit in de vorm storten en de afgekoelde nootjes erop strooien.

Opmaken/serveren(facultatief)

1. De appel 8minuten in de oven.
2. De pannacotta op het schaalte, de appel erbij en de parfait op de compote scheppen.