



Panna Cotta Limoncello

Ingrediënten:

- *Lemoncurd met DiGusti I.G.P. Limoncello*
- *40ml water*
- *24 gram gelatinepoeder*
- *500 ml cream (1/3 deel mascarpone en 2/3 delen slagroom)*
- *100 gram vanillesuiker*
- *snufje zout*
- *4 eetlepels Limoncello DiGusti*
- *250 ml melk*
- *Enkele pistache noten*





Bereidingswijze :

Doe voldoende water in de pan en laat de gelatine wellen. Vermeng de room met de melk en de suiker, verwarm tot deze gaat koken. Meng in fases en roer regelmatig om de suiker helemaal op te lossen. Haal de pan van het vuur en roer de gelatine erdoor, tot deze helemaal is gesmolten.

Voeg dan de Limoncello I.G.P. toe met een vleugje zout. Laat het mengsel afkoelen tot 17 graden.

Doe een lepel lemoncurd in de glazen en zet dit even koel. Vul het glas tot de helft met panna cotta en koel af tot de panna cotta stevig wordt. Herhaal dit naareigen wens tot het gewnest aantal lagen is bereikt.

Verdeel de rest van de panna cotta en laat de glazen gemiddeld 7 uur in de koelkast afkoelen. Decoreer het gerecht met fijn gehakte pistachenoten.

