*Nagerecht van Gertjan en Arnoldine Sterks, Van den Berghstraat 3
Gestel aan de Kook – 24 april 2015*

**Trifle van panna cotta met rood fruit**Nagerecht voor 6 personen

*Ingrediënten:*

* 750 ml slagroom
* 500 ml melk
* 2 vanillestokjes (1 voor de panna cotta, en 1 voor het fruit)
* doosje aardbeien, doosje frambozen en doosje blauwe bessen
* 15 gram Gelatine
* 1,5 dl rode wijn
* 2 eetlepels bloem
* klontje boter
* chocolaatjes
* 6 plakjes eigen gemaakte cake

*Bereiding van de panna cotta*

1. Doe 500 ml slagroom en melk in een pannetje. Haal het merg uit het vanillestokje en doe dit vervolgens met het overgebleven stokje in een pannetje.
2. Breng dat voorzichtig aan de kook. Zodra het kookt, nog 15 minuten zachtjes door te laten koken (om de vanillesmaak erin te laten trekken). Verwijder daarna het vanillestokje.
3. Week ondertussen de gelatine in een pannetje met koud water (blaadje voor blaadje in het water dompelen) gedurende minimaal 5 minuten.
4. Voeg de gelatine langzaam (al roerend) toe aan het pannetje met room en melk.
5. Giet dit over in een vorm (bijv. in glaasjes of in ons geval een platte schaal om later een vorm uit te steken.
6. Zet het 8 uur in de koelkast.

*Bereiding rood fruit*

1. Maak het fruit schoon en snij het in grove stukken.
2. Smelt de boter in een koekenpan en bak het fruit voor korte tijd.
3. Meng de bloem met twee eetlepels wijn.
4. Voeg de restant van de wijn aan het fruit toe.
5. Voeg het merg van het vanillestokje toe.
6. Breng dit langzaam aan de kook, voeg vervolgens het mengsel van bloem en wijn toe.
7. Meng het voorzichtig tot het langzaam indikt (stroperig wordt).
8. Laat even afkoelen en giet het in de glaasjes.
9. Zet het 8 uur in de koelkast.

*Opmaak van het toetje*

1. Snij een vorm uit de plakjes cake en plaats dit op het rode fruit in het glaasje;
2. Ook de panna cotta in een vorm uitsteken en bovenop de cake leggen;
3. Voor de afwerking de overgebleven slagroom (250) ml kloppen. Garneer het glaasje en het bord met toefjes slagroom.
4. Verwerk de overgebleven stukjes fruit. Een chocolaatje erbij en klaar!

Eet smakelijk!