



Bereidingstijd  
10min



360 watt 1 min 30 sec  
600 watt 2 min

### Ingrediënten voor 6 personen

- 150 gram witte dessertchocolade
- 125 gram frambozen (evt wat extra voor de garnering)
- 25 ml citroensap
- 25 ml poedersuiker
- 2 (4 gram) gelatineblaadjes
- 400 ml volle room
- 50 ml (=50 gram) suiker

### Bereiding

1. Breek de chocolade in stukken, doe die in de **MicroCook Maatkan 1 l.** en smelt het in 1 min. 30 sec. in de magnetron op 360 Watt. Laat 1 minuut rusten en roer dan met de **Silicone Spatel**. Laat indien nodig langer smelten in reeksen van 30 sec. op 360 Watt.
2. Verdeel ongeveer 100 gram van de gesmolten chocolade over de holtes van de **MFV Domes**, die je in de **Diepvries Doos Plus 2,25 l.** hebt geplaatst. Strijk de chocolade gelijkmatig tegen de randen uit met de Siliconen Keukenkwast en plaatst het 10 minuten in de diepvries of 20 minuten in de koelkast.
3. Laat de gelatine 5 min. in een **Ruimtekom 600 ml.** met koud water weken.
4. Vermeng 200 ml room en de suiker in de **MicroCook Maatkan 1 l.** en verwarm 2 minuten in de magnetron op 600 Watt.
5. Wring de gelatineblaadjes uit met je handen, voeg ze toe aan het mengsel en meng dit met de **Soepele Klopper**. Doe er dan de overige 50 gram gesmolten witte chocolade bij en roer goed door. Als laatste de tweede helft van de room toevoegen en nogmaals goed doorroeren.
6. Neem de **MFV domes** uit de koelkast of diepvries en schenk er het slagroom/chocolademengsel in en plaatst het minstens 2 uur in de koelkast.
7. Pureer de frambozen samen met het citroensap en de poedersuiker in de **Turbochef** tot een coulis.
8. Haal de panna cotta's voorzichtig uit de vorm en dien ze op met de frambozencoulis.
9. Evt. extra decoratie van gebakken walnoten met honing (**Ultrapro**)