

Dessert

Citroen-limoen panna cotta met granita van rode bessen

Door [Marc Fosh](#)

Totale tijd:
360 minuten
Porties:
4

Ingrediënten

Voor de granita van rode bessen en frambozen

- 200 g frambozen
- 200 g rode bessen
- 100 ml mineraalwater
- 125 g poedersuiker

Voor de citroen-limoen panna cotta

- 250 ml room
- 500 ml melk
- 1 vanillestokje, in de lengte opengesneden
- 125 g suiker
- 6 gelatineblaadjes
- Rasp en sap van 1 citroen
- Rasp en sap van 1 limoen

Methode

Vorbereiding:
15
Bereiding:
10
Porties:
4
Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 0

1. Doe voor de granita alle ingrediënten in een kom. Dankzij het EasyClick-systeem bevestigt u met slechts één eenvoudige klik de **staafmixervoet** op de **Braun MultiMix 3 handmixer**. En dankzij het ComfortClick-systeem kunt u alle accessoires snel en eenvoudig aan de voorkant bevestigen, terwijl u de mixer in dezelfde praktische positie kunt vasthouden. Begin op lage snelheid te pureren en verhoog de snelheid geleidelijk tot de hoogste stand. Haal het mengsel daarna door een zeef.
2. Giet het mengsel in een grote, lage schaal en zet in de vriezer tot het mengsel bevroren is. Schraap het bevroren mengsel vervolgens in de lengte los met een vork. Zet de schaal weer in de vriezer en herhaal dit na telkens een half uur nog twee keer. Zet de schaal daarna de laatste keer terug in de vriezer. Haal de schaal 15 minuten voor gebruik uit de vriezer, zodat de granita een beetje zacht kan worden.
3. Doe voor de citroen-limoen panna cotta de melk, de suiker en het vanillestokje in een steelpan en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat het geheel rusten. Voeg de rasp en het sap van de citroen en de limoen toe.
4. Week de gelatineblaadjes in koud water, haal het vanillestokje uit de melk en voeg de gelatineblaadjes toe. Bevestig de **gardes** op de mixer en klop alles tot een licht romig mengsel.
5. Giet de panna cotta in schaaltes en garneer met de granita van rode bessen en frambozen.
6. Laat de panna cotta ten minste 4 uur opstijven in de koelkast.

Dit recept is bereid met de **Braun MultiMix 3 handmixer** en de bijbehorende **staafmixervoet** en **gardes**.