Panna cotta met gebakken appeltjes

Ingrediënten

4 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
250 ml Verse slagroom (onbereid)
110 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 tl (theelepels) Vanillepasta (bijv. Dr. Oetker)
350 g (gram) Griekse yoghurt
2 Stuk(s) Appel
1 tl (theelepels) Kaneel

Keukenspullen

Garde
6 Schaaltje(s)
Koekenpan
Steelpan
Schaal

1. Panna cotta maken

Leg de blaadjes **gelatine (4 stuks)** in een schaaltje met koud water. Zet 4-6 schaaltjes of een siliconen muffinvorm klaar om de panna cotta in te gieten.

Verwarm in een steelpan de **slagroom (250 ml)** met de **suiker (90 g)** en de **vanillepasta (1 tl)**. Blijf roeren en zodra de slagroom kookt haal je deze van het vuur.

Knijp een blaadjes gelatine uit en roer deze goed door de warme slagroom. Herhaal dit met alle blaadjes gelatine.

Roer de **Griekse yoghurt (350 g)** los in een schaal. Voeg het warme slagroommengsel toe en roer met een garde tot een egaal mengsel.

2. Panna cotta serveren

Verdeel het mengsel over de schaaltjes of de siliconen muffinvorm. En zet minimaal 2 uur in de koelkast.

Snijd de **appels (2 stuks)** in blokjes en meng met het **kaneel (1 tl)** en **suiker (20 g)**.

Verwarm in de koekenpan wat olie of boter. Bak op middelhoog vuur de appelblokjes zachter en bruin.

Stort vlak voor serveren de afgekoelde panna cotta uit de siliconen muffinvorm op een bordje en verdeel de appeltjes erover. Of verdeel de appelblokjes over de schaaltjes met panna cotta.

> Tip
> Tip: om de Panna Cotta mooi te storten uit de siliconen muffinvorm zet je deze eerst een uur in de vriezer. Haal de randjes voorzichtig los met een mesje. Stort ze op een bordje en laat ze even ontdooien.