



# KOFFIE PANNA COTTA MET VIJGEN

DESSERT VOOR 4 PERSONEN

Een dessert in een cocktailglas bestaande uit een smeuïge vijgencompote, waarop luchtige witte koffie panna cotta, een gelei van koffie en Tia Maria, bestrooid met cacao en compleet gemaakt met gelakte vijgen.

## INGREDIENTEN

6 vijgen  
150 gram rode wijn  
150 gram rode port  
100 gram suiker  
½ kaneelstokje  
4 bastognekoeken  
20 gram cacao poeder  
10 gram poedersuiker

### Koffie panna cotta

250 gram slagroom geklopt  
250 gram slagroom  
10 gram koffiebonen  
8 gram gelatine  
50 gram suiker

### Koffiegelei

200 gram koffie  
50 gram Tia maria  
50 gram suiker  
10 gram gelatine

## BEREIDINGSWIJZE

1. Week de gelatine voor de panna cotta in koud water.
2. Verwarm de niet opgeklopte slagroom zonder deze te laten koken met de koffiebonen en laat dit een half uur op laag vuur trekken, afgedekt met plasticfolie.
3. Snijd 2 vijgen in de lengte doormidden. Breng de wijn en port met de suiker en kaneel aan de kook. Leg de vijgen met de platte kant naar beneden in een droge bakpan en laat ze 1 minuut bakken en blus vervolgens af met het vocht. Gaar de vijgen op middel vuur tot het vocht een siroop is geworden.
4. Schil de overige vijgen en gaar ze tot een compote met de overige siroop. Verdeel dit gelijkmatig over vier cocktailglazen en stamp ze aan met een tonicstamper zodat de bovenkant glad is.
5. Zeef de slagroom en vermeng het met de suiker en gelatine totdat deze zijn opgelost. Laat het afkoelen totdat er iets binding in komt; wij noemen dit 'hangend' laten worden. Wanneer het hangend is, vermeng je het met de geslagen room en verdeel je het over de 4 glazen.
6. Leg ook de gelatine voor de gelei in koud water en breng de rest van de ingrediënten aan de kook. Los de gelatine er in op en laat het koud worden. Eenmaal koud verdeel je het wederom over de glazen zodat je een mooie spiegel bovenop krijgt. Laat alles opstijven in de koelkast.
7. Maak het dessert af door de cacao en poedersuiker te mengen en eroverheen te tikken met een theezeefje en een lepel. Hak de bastognekoek tot kruimels en schep deze in het midden van ieder glas. Snijd de gegaarde halve vijgen nogmaals doormidden en leg 2 kwarten op het dessert.

**GOLF.NL**

noble  
kitchen