



ROOM EN VANILLE, CARMEL EN HAZELNOOT

1000 g **Slagroom**
250 g **Melk**
150 g **Suiker**
1 **Vanillepeul**
5 **Gelatine blaadjes**

250 g **Bloem**
250 g **Boter**
100 g **Suiker**

300 g **Suiker**
80 g **Water**
250 g **Room**
50 g **Hazelnoten**

500 g **Crumble**
100 g **Boter**

Panna Cotta

Verwarm de melk met de suiker en de vanille en laat 15 minuten de smaak van de vanille opnemen. Week de gelatine blaadjes in koud water en voeg deze toe aan de melk. Haal de melk van het vuur en voeg de room toe. Zeef de massa en giet in een vorm. Zet deze direct koud en laat opstijven.

Crumble

Meng de boter en de suiker en voeg het bloem toe. Meng dit goed tot een kruimelig deeg en bak het in de oven op 180C. Spatel het elke 5 minuten om en bak goudbruin en krokant.

Caramel

Rooster de hazelnoten droog in een pan en voeg iets zout toe. Prik de hazelnoten per stuk op een sateprikker. Meng de suiker en het water in een steelpannetje en verwarm tot de suiker is verdampt. Blijf verwarmen tot de caramel is gekleurd (170C). Let op dat de suiker niet verder verwarmd en daardoor verbrand en bitter wordt. Haal de hazelnoten door de caramel en zorg dat er een sliert aan zit en laat afkoelen. Kook de room en voeg warm toe. Roer de caramel tot alles is opgelost en doe in en knijpfles

Krokante bodem

Meng de crumble en de boter en rol uit tot een plaat van 4 mm dik. Zet deze koel.

Opdiene

Steek de krokante bodem uit en plaats hierop de panna cotta. Spuit de caramel eroverheen en garneer met de hazelnoot.