

Pompoenlatte met slagroom

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

4 deciliter volle melk
1 eetlepel lichtbruine suiker
3 eetlepels pompoenen (gekookt en gepureerd)
2 eetlepels vanille-extract
1 snuifje nootmuskaat
1 snuifje kaneel
1 deciliter slagroom

Bereidingswijze

1. **Meng in een steelpan de melk met de suiker, de pompoenpuree, het vanille-extract, de nootmuskaat en de kaneel.**
2. **Zet op een matig vuurtje en roer goed. Laat heet worden, maar niet koken.**
3. **Giet in 2 hoge glazen.**
4. **Klop de room op en schep boven op de latte.**