



Frambozenpudding



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram frambozen (vers of uit de diepvries + extra om te garneren)

500 ml melk

4 eetlepels maïszetmeel

100 gram suiker

1 snuifje zout

1 theelepel limoensap

2 deciliter volle room

50 gram bloedsuiker

Bereidingswijze

- 1.** Mix de frambozen glad en duw door een zeefje, om de pitten te verwijderen.
- 2.** Neem 30 ml melk en meng met 4 eetlepels maïszetmeel. Verhit de rest van de melk tot deze net niet kookt. Voeg de suiker en het zout toe. Voeg het maïszetmeelmengsel toe. Roer goed tot de melk dikker wordt. Voeg de frambozenpuree toe en roer tot je een egaal roze mengsel hebt. Breng opnieuw aan de kook en haal meteen van het vuur. Voeg het limoensap toe.
- 3.** Neem vier potjes en giet het mengsel erin. Laat afkoelen en zet een nacht in de koelkast.
- 4.** Klop de room stijf met de bloedsuiker. Werk de pudding af met slagroom en verse frambozen.