

## Zelfgemaakte aardbeien-pudding / Homemade Strawberry Pudding



### **Boodschappenlijstje**

3 blaadjes gelatine

300 gram verse aardbeien

50 gram poedersuiker

150 ml slagroom + 100 ml extra

1 eetlepel suiker

**optioneel:** roze sprinkeltjes

### **Zo maak je verse aardbeienpudding**

Was de aardbeien en laat ze uitlekken.

Week de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water tot ze zacht zijn.

Los de gelatine op in een steelpan op laag vuur.

Koel de opgeloste gelatine tot kamertemperatuur in een koud water bad.

Blend de aardbeien tot puree en roer de poedersuiker en dan de gelatine er door.

Klop de helft van de slagroom en schep de aardbeien-mix er luchtig door.

Klop de andere helft van de slagroom met de suiker.

Maak in shotglasjes laagjes van pudding, slagroom en pudding met slagroom bovenop.

Laat de pudding een paar uur opstijven in de ijskast.

**Strooi er desgewenst sprinkeltjes bovenop, net voor het serveren.**

## Zelfgemaakte aardbeien-pudding / Homemade Strawberry Pudding



### **Shopping list**

3 gelatin sheets

300g fresh strawberries

50g icing sugar

150 ml double cream + 100 ml extra

1 tablespoon sugar

**optional:** pink sprinkles

### **How to make fresh strawberry pudding**

Wash then drain the strawberries.

Soak the gelatin sheets in cold water for 5 minutes, until soft.

Dissolve the gelatin in a saucepan over low heat.

Cool the dissolved gelatin to room temperature in a cold water bath.

Blend the strawberries to puree, stir in the icing sugar and then the gelatin.

Whisk half of the cream to semi stiff peaks then lightly fold in the strawberry mixture.

Beat the other half of the cream with the sugar stiff.

In shot glasses make layers of pudding, whipped cream and pudding, top it with cream.

Allow the pudding to set in the refrigerator for a few hours.

**Just before serving scatter sprinkles on top, if you like.**