

Blauwe bessenpudding

500 g blauwe bessen, sap van een $\frac{1}{2}$ citroen, 125 g basterdsuiker, $\frac{1}{4}$ l slagroom, 2 eiwitten, 17 $\frac{1}{2}$ g witte gelatine, PeelVeens bosbessensiroop.

Was de blauwe bessen, neem er een gedeelte uit om later in de pudding te doen. Zet deze enige tijd in wat suiker bestrooid weg. De overige bessen kookt u, waarna ze gezeefd worden om de schilletjes te verwijderen. Week de gelatine 10 - 15 minuten in koud water. Los deze met de suiker op in een beetje kokend water. Laat deze oplossing wat afkoelen. Roer hem door de blauwe bessenpuree. Voeg het citroensap toe. Roer het mengsel door de stijfgeklopte room en de stijfgeklopte eiwitten. Vermeng het met de achter gehouden blauwe bessen. Roer af en toe in de massa. Doe hem, zodra het mengsel geleichmatig geworden is, in een met (niet geklopt) eiwit besmeerde puddingvorm. Laat de pudding koud en stijf worden, stort hem op een vochtige schotel en garneer de pudding met bosbessensiroop en wat blauwe bessen.

Voor meer recepten kijkt u op www.veensblauwebessen.nl

