

Sinaasappelpudding

Bereidingstechniek

- binden, helder, fijn (gelatine)
- garneren

ingrediënten

sinaasappelpudding

- 1 sinaasappel
- ½ citroen
- 1 ½ blaadje gelatine
- 2 eetlepels suiker
- water

slagroom

- 50 ml slagroom
- 1 theelepel suiker

bereidingswijze

sinaasappelpudding

1. Week de gelatine in een schaalje met koud water.
2. Vul de puddingvorm met koud water.
3. Pers de citroen uit.
4. Schenk het sap in een litermaat.
5. Snijd de sinaasappel doormidden en pers hem uit. Schenk het sap bij het citroensap in de litermaat.
6. Vul het sap aan met water tot 150ml.
7. Schenk 50 ml sap in een steelpan.
8. Doe de suiker erbij.
9. Verwarm het sap.
10. Knijp de gelatine uit en los het op in het sap. Haal de pan meteen van de warmtebron als het is opgelost.
11. Giet het mengsel vanuit de steelpan terug in de litermaat.
12. Roer het even door.
13. Giet het water uit de puddingvorm.
14. Schenk het mengsel vanuit de litermaat in de puddingvorm.
15. Laat de pudding afkoelen en opstijven in de koelkast.

slagroom

16. Schenk de slagroom in een maatbeker.
17. Voeg de suiker toe aan de slagroom.
18. Klop de slagroom stijf met een mixer met 1 garde.

garneren

19. Garneer de pudding met een toefje slagroom