



**SAPIDUM**  
kookworkshops  
THERMOMIX

Carine Vogelaere - Thermomix advisor

0474/69 45 63

cuisine.de.carine@gmail.com

f Cuisine de Carine - Sapidum kookworkshops

🌐 www.sapidum-kookworkshops.be

# Cherry pudding

Dessert

🍷 6 porties

## INGREDIËNTEN

- 270gr kersen
- 70gr suiker
- 70gr bloem
- 550gr volle melk (op kamertemp.)
- 1kl vanille-essence
- zeste van 1 citroen
  
- 6 hittebestendige glazen potjes van +/- 140ml (bijv. Weck)

## BEREIDING

1. Was de kersen, verwijder de steeltjes en de pitjes.  
Voeg bij de kersen, 70gr suiker en laat gedurende een half uur macereren.
2. Breng in de mengbeker 550gr melk, voeg 70gr gezeegde bloem, de vanille-essence en de citroenzeste toe en verwarm:  
**5 min / 95°C / std 2**
3. Mix het geheel: **30 sec / std 6** tot er geen brokjes meer zijn.  
Daarna eens laten doorkoken: **2min / 100°C / std 2**  
Tot je een dikke en homogene crème hebt.
4. Voeg de gemacereerde kersen toe en mix: **30 sec / std 6**
5. Verdeel de nog warme pudding in 6 glaasjes (hittebestendig) van +/- 140ml.
6. Laat het even afkoelen, bedek met een folie en laat gedurende 4 uur in de koelkast vooraleer te serveren.
7. Versier met kersen en een blaadje munt.

SAPIDUM!!

## TIP - VARIATIE

Dit is een simpel en lekker dessertje , waarbij je het soort fruit naar eigen keuze kan aanpassen.