

## Pruimenpudding met vanillesaus

Geschreven door Erwin - 19/02/2012 17:46

---

### Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

1 kg pruimen,  
100 g suiker,  
7 blaadjes gelatine,  
Citraensap

### Voor de saus:

1/2 l melk,  
15 g custardpoeder,  
30 g suiker,  
Zout,  
Vanillesuiker,  
Enkele Franse vruchtjes

### Bereidingswijze:

De pruimen goed wassen.

Ze in stukken snijden en met een bodempje water (kokend) vlog gaar koken in ongeveer 10 minuten; enkele voor de garnering achterhouden.

De vruchten zeven en het moes met water tot 1 liter aanvullen.

De vruchtenpuree aan de kook brengen en van het vuur af de in ruim water geweekte maar uitgeknepen blaadjes gelatine door de pudding roeren.

De suiker en citroensap toevoegen.

De puddingmassa in een met koud water omgespoelde vorm overdoen en laten afkoelen.

Voor de saus het custardpoeder met wat koude melk aanmengen.

De rest van de melk aan de kook brengen en dit met het aangemengde custardpapje binden.

Suiker en vanillesuiker toevoegen.

De saus nog even laten doorkoken en onder af en toe omroeren laten afkoelen.

De pudding op een schotel storten, garneren en de saus eromheen gieten.

Eventueel de saus er apart bij geven.

=====