

Feestelijke vruchten puddinkjes

Aantal personen: 4

200 gram fruit (frambozen, aardbeien, bessen, druiven, kersen, etc)
4 eetlepels gelatinepoeder,
Zoetstof OF 2 eetlepels honing (uitzondering omdat het feest is!),
4 takjes munt

Zet 4 kleine puddingvormpjes klaar. Als je werkt met diepvriesfruit, ontdooi dit dan en vang het vocht hiervan op (sla deze stap over bij vers fruit). Vul dit aan met koud water tot je 500ml hebt.

Los hier 4 eetlepels gelatinepoeder in op en breng in een pannetje aan de kook.

Roer goed met een garde zodat de gelatine niet gaat klonteren. Roer de zoetstof of honing erdoor en haal van het vuur.

Giet in de puddingvormpjes samen met het fruit (bewaar wat ter garnering) en laat in de koelkast opstijven ongeveer 1,5 uur).

Stort de vormpjes op 4 dessertbordjes en garneer met het overgebleven fruit en de munt. Ook lekker met opgeklopte kokos crème.

