

Ingrediënten voor 5 personen

350 g crème fraîche , 60 g suiker,  
100 g witte chocolade van goede  
kwaliteit, 2 blaadjes gelatine, een  
zakje (50 g ) frambozencoulis  
(diepvries), 300 g rood fruit  
(diepvries)

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Frans

**Smaak:** Zoet

**Eigen\_keuken:** Ja

**Vegetarisch:** Nee

## Lievelingstoetje van mijn kleinkinderen

Als mijn kleinkinderen mogen kiezen welk toetje we eten, is steevast het antwoord: pyramides !!De basis is hetzelfde als mijn "kerstpannacotta met witte chocolade en vers fruit". Ik heb aangekruist dat dit een kinderfeestjesrecept is, maar geloof me , dit smaakt altijd, voor iedereen.

### Hulpmiddelen

Pan met dikke bodem, siliconen pyramidevormpjes of muffinvormpjes; je kunt het natuurlijk ook in glazen bakjes maken

### Vorbereiding

Laat de gelatine weken in koud water. Doe crème fraîche , suiker en de in stukjes gehakte chocolade in een pan met dikke bodem en laat al roerende, op matig vuur, rustig aan de kook komen. Roer er , van het vuur af, de goed uitgeknepen gelatine door. Blijf 5 minuten roeren. Af laten koelen tot het een beetje dik begint te worden, wel af en toe even roeren.

### Bereidingswijze

Zet de siliconenvorm op bv een snijplankje, anders kun je hem, eenmaal gevuld, niet meer transporteren. Vul de holtes en zet voor minstens 4 uur in de koelkast. (kan ook 1 à 2 dagen van te voren).Laat een uur voor het serveren de coulis en het fruit ontdooien. Fruit afgieten en mengen met de frambozencoulis.

### Serveertips

De randjes van de "puddinkjes" even losmaken met de achterkant van een mes en ze dan op bordjes storten. Het vruchtenmengsel schep je erover. ( als je het voor volwassenen maakt is een scheutje crème de cassis eroverheen erg lekker.

