

Ingrediënten voor 4 personen

1300 gram blauwe bessen
300gram blauwe bessen
(garnering) 25 gram gelatine 175
gram suiker slagroom naar eigen
smaak

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Geleipudding van blauwe bessen

Hulpmiddelen

Zeef

Bereidingswijze

Kook bessen samen met suiker en zeef dit. Laat gelatine oplossen in water en roer dit door de bessenmassa. Giet het geheel in een vorm en laat het een nacht opstijven. Houd de vorm even onder heet water en stort de geleipudding op een schotel.

Serveertips

Leg er de blauwe bessen omheen en serveer.