

Perzikpudding met slagroom

- *6 gelatineblaadjes
- *6 halve perziken uit blik
- *1 dl dubbeldrank (sinaasappel-perzik)
- *3 dl vanillevla
- *2 dl slagroom
- *1/8 lt slagroom
- *50 gram suiker
- *1 zakje vanillesuiker

Week de gelatine in ruim koud water tot ze zacht zijn. Snijd 5 halve perziken in stukjes. Verhit 3 el dubbeldrank en los hierin, van het vuur af, de goed uitgeknepen gelatine op. Roer de rest van de dubbeldrank erdoor. Roer het gelatinemengsel en de stukjes perzik door de vla; laat het mengsel in de koelkast iets opstijven, ofwel lobbiger worden. Klop de slagroom met de suiker dik vloeibaar en spatel de room door het vlamengsel. Spoel een puddingvorm (inhoud 1 lt) om met koud water en schenk het perzikmengsel erin. Laat de pudding minstens 3 uur lang opstijven in de koelkast. Snijd de resterende halve perzik in schijfjes. Klop de slagroom stijf met de vanillesuiker en schep hem in een spuitzak met een kartelmondje. Maak de rand van de pudding los en stort hem op een schaal. Spuit mooie toefjes slagroom naast en op de pudding en garneer met de schijfjes perzik. U kunt bijv. de perziken vervangen door schijven ananas en de sinaasappel-perzik drank door ananassap. Hierdoor zijn verschillende variaties te bedenken.