

Pinacolada sensatie

Ingrediënten

- Beetje zonnebloemolie
- 500 ml ananassap
- 400 ml kokosmelk
- 250 ml slagroom
- 30 ml rum-arama
- 2 zakjes agar-agar (Natuurwinkel)
- 30 gram SteviJa Kristal[®]
- Puddingvorm



Bereiding

Vet de puddingvorm dun in met zonnebloemolie, zodat de pudding straks makkelijker uit de vorm komt.

Meng in een steelpan de ingrediënten en breng dit langzaam aan de kook. Laat het mengsel 2 minuten al roerend doorkoken. Neem de pan van de warmtebron en schenk het mengsel in de vorm.

Laat de pudding afkoelen en laat deze vervolgens 2 uren opstijven in de koelkast. Leg een bord op de vorm en draai deze om zodat de pudding op het bord komt te liggen.

Variatietip: Maak ter decoratie leuke figuurtjes aan de bovenkant van de pudding door een deel van het mengsel te mengen met een kleurstof (bijvoorbeeld rode bietensap).