



Desserten

Pruimensoufflé

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 blauwe pruimen
1/2 sinaasappel (geraspte schil)
50 gram havervlokken
2 eetlepels amandelen (gemalen)
4 centiliter Poire William
2 eetlepels poedersuiker
100 gram suiker
3 deciliter melk
4 eieren (gesplist)
2 snuifjes zout
boter

Bereidingswijze

Ontpit de pruimen en snij ze in partjes. Meng de melk, de suiker, een snuifje zout, de sinaasappelschil, de havervlokken en de amandelen goed onder elkaar. Warm dit mengsel al roerend langzaam op en laat het kort opkoken. Af laten koelen.

Vet vuurvaste glazen vormpjes in. Klop het eiwit met een snuifje zout stijf. Meng de eierdooiers en de Poire William onder het havermengsel en vouw er voorzichtig het eiwit onder.

Doe telkens een beetje van het mengsel in een glaasje en verdeel er de pruimenpartjes over. Schep er dan de rest van het luchtige mengsel op, tot 1 cm onder de rand van de glaasjes.

Plaats ze 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180°. Vóór het opdienen bestrooien met poedersuiker.

Keukenbenodigdheden

Oven

