

Pruimentoetje

Ingrediënten

- 250 gram pruimen
- 250 gram fromage blanc
- 50 gram kristalsuiker
- 150 gram crème fraîche
- 2 zakjes vanillesuiker

Werkwijze

1. Laat de pruimen 12 uur weken in water. Zet ze in het weekwater op het vuur gedurende een kwartier. Spoel ze af en mix ze.
2. Voeg suiker en de fromage blanc toe. Goed mixen.
3. Mix de crème fraîche, voeg de vanillesuiker toe en mix totdat een soort mousse ontstaat.
4. Meng deze massa met de pruimen. Zet in de koelkast of even in de vriezer.
5. Serveer met een walnoot of een pruim op armagnac in kleine schaaltes.