Almond latte-pudding met gekarameliseerde peer

Ingrediënten

- 850 ml amandelmelk Original of Amandelmelk ‘for Professionals’ (Alpro)
- 250 ml sterke koffie
- 60 g maïzena
- 3 - 4 peren in blokjes gesneden
- 40 g Alpro soja Bakken & Braden
- 1 1/2 tl kaneel gemalen (Verstegen
-)3/4 tl kardemom gemalen (Verstegen)
- 50 ml gembersiroop
- 40 ml agavesiroop of ahornsiroop (of bruine suiker)
- 50 g amandelschilfers geroosterd

Methode

1. Breng 800 ml amandelmelk aan de kook. Bind met de maïzena opgelost in de resterende amandelmelk en voeg de koffie toe.
2. Zoet de pudding met de agavesiroop.
3. Bak de perenblokjes aan in sojaboter, zoet met de gembersiroop en laat het geheel mooi karameliseren.

4. Verdeel de perenblokjes en het vocht over 10 glaasjes.
5. Schenk de pudding bovenop en werk af met geroosterde amandelschilfers.

Fotografie

~~Toos Vergote~~

Dit recept is van EVA VZW

EVA biedt als onafhankelijke specialist al 18 jaar info, workshops en inspiratie over alles wat met veggie en vegan te maken heeft. We maken het je makkelijker om veggie te koken, of om plantbased producten in de markt te zetten.

© ChefsproVeggie

~~info@chefsproveggie.be~~