



Pruimenbluf

Datum: 10-02-2003
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Quinn Warmerdam
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 dl marsalawijn
- 200 gr. bruine suiker
- 8 el citroensap
- 2.5 kaneelstokje
- 1400 gr pruimen gehalveerd
- 4 dl slagroom
- 4 zakjes vanillesuiker
- 40 Italiaanse koekjes verkruimeld

Bereidingswijze:

Breng de wijn met de suiker, citroensap en kaneel aan de kook. Laat de suiker oplossen en laat . alles ca 3 minuten zachtjes trekken. Leg de pruimen in de wijn en kook ze ca. 7 minuten zachtjes mee. Verwijder de kaneelstokjes en pureer de pruimen met het vocht. Schep de puree in een royaal plat bakje en zet het ca. 10 minuten in de vriezer. Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf. Schep de helft van de verkruimelde koekjes en de pruimenpuree luchtig door de slagroom. Verdeel de bluf over 8 glazen of kommen. Garneer met de rest van de koekjes.