

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 500 gram pruimen
- 75 gram basterdsuiker
- 1/4 liter slagroom

Bereiding

De pruimen wassen, halveren en de pitten eruit wippen. De vruchten met de suiker en 2 eetlepels water aan de kook brengen en zachtjes laten pruttelen tot de pruimen zacht zijn. De moes af laten koelen en in een foodprocessor of meng beker pureren of mixen. De slagroom stijf kloppen en de pruimen puree erdoor spatelen. Over 4 glazen verdelen.