

Yoghurtpudding voor vier personen

3 dl. kokosyoghurt

2,5 dl. kokosslagroom

130 ml aquafaba (ongeveer een blik bonenvocht)

50 gram rietsuiker (of meer naar smaak)

150 gram aardbeien

- Koel de kokosroom en aquafaba 6 uur in de ijskast.
 - Breng de helft van de room met de suiker al roerend aan de kook tot de suiker is opgelost.
 - Laat het onder af en toe roeren, afkoelen.
 - Ontvet de kom en gardes met een beetje citroensap
 - Schud het blik kikkererwten goed om voordat je het vocht afgiet.
 - Klop de aquafaba (6-8 minuten) totdat je pieken krijgt.
 - Klop de rest van de slagroom half stijf en meng de yoghurt er voorzichtig door.
 - Spatel vervolgens de afgekoelde suikerkokosroom en de aquafaba voorzichtig door het yoghurtmengsel en probeer zo veel mogelijk luchtigheid te behouden.
 - Vul dessertglasjes met het mengsel en laat het geheel 4 uur in de ijskast opstijven.
 - Leg voor het opdienen de gehalveerde aardbeien op de pudding.
- De vruchten kun je ook - goed uitgelekt - in kleine partjes door het yoghurtmengsel spatelen.



Witte chocoladepudding uit de fotoserie 'Pudding brains' van Nynke van der Laan te zien op Exto.nl