

Blanc manger



Nodig

½ l melk

125 g suiker

250 g gepelde amandelen

4 blaadjes gelatine

2 ½ dl room

1 el amandelschilfers

Frambozencoulis

Bereiding

Breng de melk aan de kook, samen met de suiker en de amandelen.

Mix en zeef het geheel.

Week de gelatineblaadjes in koud water, knijp ze goed uit en voeg ze toe aan de warme melk.

Laat alles afkoelen.

Klop de room half op en roer deze voorzichtig onder het mengsel.

Giet alles in siliconevormpjes en laat ze opstijven in de koelkast.

Stort elk vormpje op een bordje en werk af met amandelschilfers (vooraf even roosteren in de pan) en frambozencoulis.