

THERMOMIX PRUIMENCOBLER



Instructies

- Snijd de pruimen doormidden en verwijder de pit. Snijd ze vervolgens in partjes.
- Meng de pruimen met 60 g suiker (of kokosbloesemsuiker). Laat 45 min op kamertemperatuur staan en roer af en toe.
- Doe 50 g suiker in de mengbeker en maal **10 sec / snelheid 9**.
- Plaats de vlinder. Voeg 250 g room toe en klop op **snelheid 4** tot opgeklopt (hou in de gaten). Haal de room eruit, zet koud en reinig de mengbeker.
- Verwarm de BBQ of oven voor op 180 °C.
- Giet de pruimen na 45 minuten af in een vergiet en vang het sap op.
- Voeg aan de mengbeker toe: sap van ½ citroen, 40 g boter in blokjes, ½ koffielepel kaneel, het opgevangen sap en 75 g van de pruimen. Mix **5 sec / snelheid 5**.
- Vet de ovenschoteltjes in en verdeel de rest van de pruimen erin.
- Verdeel het mengsel uit de mengbeker over de pruimen en bak 15 min. Haal uit en laat afkoelen op een rooster.
- Voeg voor de topping toe: 30 g cashewnoten, 150 g patisseriebloem, 7 g bakpoeder, 50 g suiker (of kokosbloesemsuiker), een snuifje zout en 130 g boter. Mix **10 sec / snelheid 5**.
- Verdeel dit mengsel met twee lepels over de potjes (het mengsel smelt en verdeelt mooi).
- Zet terug in de oven of op de BBQ en bak 20-25 min. Serveer met opgeklopte room.

Ingrediënten

- 8 pruimen
- 160 g kokosbloesemsuiker of gewone suiker
- 250 g room (40%)
- ½ citroen, sap
- 170 g boter
- ½ koffielepel kaneel
- 30 g cashewnoten
- 150 g patisseriebloem
- 7 g bakpoeder
- – snuifje zout