



Pompoenlatte met slagroom



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 4 deciliter volle melk
- 1 eetlepel lichtbruine suiker
- 3 eetlepels pompoenen (gekookt en gepureerd)
- 2 eetlepels vanille-extract
- 1 snuifje nootmuskaat
- 1 snuifje kaneel
- 1 deciliter slagroom

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een steelpan de melk met de suiker, de pompoenpuree, het vanille-extract, de nootmuskaat en de kaneel.
- 2.** Zet op een matig vuurtje en roer goed. Laat heet worden, maar niet koken.
- 3.** Giet in 2 hoge glazen.
- 4.** Klop de room op en schep boven op de latte.