

## Roompuddinkjes met kaneel

### Wat heb je nodig?

- 500 ml slagroom
- 1 citroen
- 1 kaneelstokje
- 50 g suiker
- 2 blaadjes gelatine

### Hoe maak je het klaar?

1. Schenk de helft van de slagroom in een steelpan. Schil met een dunschiller de gele schil van de citroen. Voeg samen met het kaneelstokje en 25 g suiker toe aan de slagroom en breng op matig vuur aan de kook. Draai het vuur heel laag en laat gedurende 10 minuten net niet koken. Week ondertussen de blaadjes gelatine in koud water. Knijp uit en voeg al roerend toe aan de warme slagroom. Draai het vuur uit en laat 10 minuten afkoelen.
2. Klop ondertussen met een mixer de rest van de slagroom stijf met de rest van de suiker.
3. Zeef het roommengsel en meng met een garde rustig door de stijfgeklopte slagroom. Verdeel over 4 lage schaaltjes en zet afgedekt in de koelkast. Laat minstens 2 uur opstijven.

