



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | Foto: Stefano Vicinoadio | ©Stefano Vicinoadio

Vegan pudding met cacao, kokosbloesemsuiker en cashewnoten, gemaakt met aardappelzetmeel

Ingrediënten

- 3/4l water
- 300 g gepelde cashewnoten
- 4 à 6 eetlepels aardappelzetmeel
- 10 à 15 eetlepels mix van kokosbloesemsuiker met cacao (Amanprana Gula Java Cacao)

Extra info

Recept geschikt voor:

4 stuks

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

10 minuten

Bereidingstijd:

10 minuten

Totale bereiding:

20 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van vegan pudding met cacao, kokosbloesemsuiker en cashewnoten, gemaakt met aardappelzetmeel

- [Gula Java Cacao](#)

Bereiding

Doe het water samen met de gepelde cashewnoten, de kokosbloesemsuiker en de cacao in een krachtige mixer en mix alles gedurende ca. 8 minuten tot het geheel ongeveer 70° warm is. Voeg daarop het aardappelzetmeel toe en mix het geheel opnieuw 8 minuten lang. Mocht de gewenste consistentie daarna nog steeds niet bereikt zijn, voeg dan opnieuw 1 à 2 eetlepels zetmeel toe.

Doe het mengsel vervolgens in een schotel en dien deze warm op. Als je de pudding een nacht lang laat afkoelen, is het mogelijk dat de pudding in elkaar zakt.

Als je niet over een krachtige mixer beschikt, kan je ook ca. 10 minuten lang een normale mixer gebruiken. Doe vervolgens alles in een kookpan en kook het mengsel op. Meng het aardappelzetmeel daarbij met een beetje koud water en roer dit als geheel. Kook het eindresultaat vervolgens opnieuw op. Serveer de pudding wanneer deze nog warm is.

Wanneer je van een sterkere chocoladesmaak houdt kun je wat meer cacao gebruiken in je pudding of deze bij het opdienen nog bestrooien met wat extra cacao. Smakelijk eten!

Speciale wensen

- [Vegetarisch](#)
- [Glutenvrij](#)
- [Veganistisch](#)
- [Lactosevrij](#)