



Kokosflan (Tembleque)

Een zijdezachte, trillende kokospudding uit Puerto Rico, gebonden met maïszetmeel en afgewerkt met kaneel. Verfrissend, romig en van nature glutenvrij.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	6	Dessert

Ingrediënten

800 ml kokosmelk
120 gr suiker
80 gr maïszetmeel
1 snuf zout
1 tl vanille-extract
1 tl kaneelpoeder
30 gr kokosschilfers

Bereidingswijze

- 1.** Doe een derde van de kokosmelk in een steelpan en voeg het maïszetmeel toe. Roer met een garde tot je een gladde, klontervrije papje bekomt.
- 2.** Voeg de rest van de kokosmelk, de suiker, het zout en de vanille-extract toe en roer alles goed door.
- 3.** Zet de pan op middelhoog vuur en blijf voortdurend roeren met de garde.
- 4.** Blijf roeren terwijl het mengsel langzaam opwarmt. Na ongeveer 10 tot 12 minuten begint het te indikken en te borrelen.
- 5.** Laat de massa nog 1 minuut zachtjes doorkoken terwijl je blijft roeren, tot ze dik genoeg is om aan de lepel te plakken.
- 6.** Bevochtig een ronde vorm of 6 individuele ramekins licht met water. Giet de warme kokospudding erin en strijk de bovenkant glad.
- 7.** Laat de tembleque afkoelen tot kamertemperatuur en zet hem daarna minstens 3 uur in de koelkast om op te stijven.
- 8.** Rooster de kokosschilfers kort in een droge pan op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn. Laat afkoelen op een bord.
- 9.** Keer de opgesteven tembleque om op een serveerschotel of op individuele borden. Bestrooi met kaneelpoeder en de geroosterde kokosschilfers en serveer koud.

Tip

Bevochtig de vorm goed met water voor je de pudding erin giet. Zo keert de tembleque vlotter en netjes om. Gebruik een vorm met rechte wanden voor het mooiste resultaat.

Lekker met

Serveer de tembleque goed koud, eventueel met verse mango of ananas als fruitige tegenhanger.

Dranktip

Een glas ijskoude kokoswater of een lichte witte rum met limoen past mooi bij dit dessert.