



## 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
<b>15'</b>	<b>15'</b>	<b>6</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

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

### 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.