**Romige, zoete en frisse citroenpudding**

**(voor 4 personen)**

**Ingrediënten:**

* **400 ml mascarpone**
* **200 ml ongezoete en ongeklopte slagroom**
* **120 gr suiker**
* **120 gr vanillesuiker**
* **2 citroenen**

**Bereidingswijze:**

* Doe de mascarpone samen met de slagroom in een grote kom en mix het tot een dik en samenhangend geheel
* Rasp de citroenen
* Zet een pan op het vuur en doe het mascarponemengsel, de suiker en de citroenrasp erin
* Verwarm het mengsel totdat het bijna kookt
* Zet het vuur laag en laat 3 minuten sudderen totdat de suiker is opgelost
* Pers de citroenen
* Haal de pan van het vuur en voeg het citroensap toe
* Roer door
* Zeef het geheel boven een kom en verdeel de pudding over kleine kommetjes
* Laat minstens één uur opstijven in de koelkast
* Eet smakelijk