

Bitterkoekjespudding

Ingrediënten:

150 gram bitterkoekjes (+extra voor decoratie)
250 ml volle melk
5 blaadjes gelatine
50 gram suiker
250 ml slagroom
2 eetlepels amaretto (of meer)



Nodig:

Puddingvorm, sauspan

Bereidingswijze:

Verkruimel de helft van de bitterkoekjes en besprenkel deze met de amaretto. Week de gelatineblaadjes in koud water. Verhit de melk langzaam met de rest van de bitterkoekjes en de suiker en breng het net tegen de kook aan. Laat 15 minuten staan op een laag vuur. Knijp de gelatine uit en voeg dit bij de hete melk. Voeg de slagroom toe en laat het geheel iets afkoelen. Stapel de bitterkoekjes door de room. Giet de bitterkoekjespudding in de vorm en laat minimaal 4 uur opstijven in de koelkast. Decoreer met bitterkoekjes, slagroom en eventueel een chocoladesaus.

Tip: Spoel de vorm voor het vullen om met koud water. Komt de pudding niet makkelijk uit de vorm? Dompel hem dan kort in heet water.

(recept van Pauline's keuken)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl