

Chocoladepudding met hazelnoten en slagroom



Gerechten: Nagerecht

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

65 gram custardpoeder (vanillebloem of puddingpoeder)
65 gram suiker
1 liter volle melk
1 tablet Tony's Chocolonely melk 32% hazelnoot (180 gram)
2 dl slagroom (35 - 40%)
75 gram suiker

Bereiding

3/4 liter melk aan de kook brengen.

1/4 liter melk aanmaken met custardpoeder en suiker.

Als de melk kookt het custardmengsel aan de melk toevoegen en al roerend met een garde de pudding 1 minuut zachtjes doorkoken.

Van het vuur weg de chocolade in kleine stukken al roerend toevoegen tot alles is opgelost.

Afvullen in dessertschaaltjes en laten afkoelen, afgedekt met plasticfolie of een dekseltje..

Slagroom opkloppen met suiker en met een spuitzak met gekartelde spuitmond toefjes slagroom op de pudding aanbrenen.

Foto's

