

Zelfgemaakte chocoladepudding

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 l melk (vers, uit het koelvak)
1 1⁄4 deciliter volle room
1 vanillestokje
6 eiderdooiers
100 gram kristalsuiker
30 gram maïszetmeel
200 gram pure chocolade (in stukjes gesneden)

Bereidingswijze

1. **Verwarm de melk met de room heel zachtjes in een diepe kookpot.**
2. **Snij het vanillestokje in de lengte doormidden. Schraap het zwarte merg eruit.**
3. **Voeg het stokje én het merg toe aan de melk.**
4. **Klop intussen in een grote kom de eierdooiers met de suiker tot een licht crèmig mengsel.**
5. **Zeef hierover het maïszetmeel en roer goed.**
6. **Haal de pot melk van het vuur en verwijder het vanillestokje.**
7. **Schep een pollepel van de melk bij de dooiers en meng goed met een houten lepel.**
8. **Giet deze eierdooiers vervolgens bij de melk.**
9. **Zet de pot opnieuw op het vuur en laat al roerend (niet met een garde, dan krijg je schuim) indikken. Laat zeker niet koken, want dan stolt het ei.**
10. **Haal opnieuw van het vuur en voeg de chocolade toe. Roer tot deze is gesmolten.**
11. **Giet in één grote kom of in meerder kleine kommen.**