



Zelfgemaakte chocoladepudding



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 1 l melk (vers, uit het koelvak)
- 1 1/4 deciliter volle room
- 1 vanillestokje
- 6 eierdooiers
- 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.