



panachépudding



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 l volle melk (Campina)
25 gram vanillepudding poeder (Dr. Oetker)
75 gram fijne suiker
40 gram maïsbloem
2 koffielepels oploskoffie
20 gram cacaopoeder

Bereidingswijze

- 1.** Breek de poeder voor vanillepudding in een beetje melk.
- 2.** Kook $\frac{1}{4}$ de liter melk en voeg 25 g suiker toe. Giet al roerend de vanillepuddingoplossing bij de kokende melk en laat doorkoken.
- 3.** Giet de pudding in 4 schaaltes en laat afkoelen.
- 4.** Zeef de cacaopoeder over de maïsbloem. Kook $\frac{1}{4}$ de liter melk, voeg 25 g suiker toe en bind met de maïsbloem, die in een weinig koude melk werd gebroken. Laat doorkoken.
- 5.** Giet over de vanillepudding.
- 6.** Kook $\frac{1}{4}$ de liter melk, voeg 25 g suiker toe en bind met 20 g maïsbloem, die in een weinig melk werd gebroken. Roer de oploskoffie hieronder. Laat doorkoken.
- 7.** Giet voorzichtig op de chocoladepudding en laat afkoelen.