

Diplomaten Pudding / Diplomat Pudding



Boodschappelijstje

500 ml volle melk
1 theelepel vanille-extract
4 biologische eidooiers
100 gram fijne suiker
4 blaadjes gelatine
250 ml slagroom
lange vingers

Optioneel

4 eetlepels kirsch of marasquin

To decorate

250 ml slagroom
2 eetlepels suiker
kersen (diepvries of potje)
chocolade schaafsel

Zo maak je een diplomatenpudding

Week de gelatine in koud water.

Breng de melk aan de kook en voeg de vanille aan de melk toe.

Klop in een kom de eidooiers met de suiker tot een egale massa.
Giet al roerend een scheutje kokende melk op het eimengsel.
Schenk het geheel terug in de pan en roer nog even goed door.

Knijp de gelatineblaadjes uit, voeg ze aan de pan toe en roer goed door.

Laat de pudding op laag vuur, tegen de kook een paar minuten doorwarmen.

De pudding mag niet koken!

Meng 2 eetlepels rum door de pudding, laat de afkoelen tot kamertemperatuur.

Halveer de lange vingers en besprenkel met de rest van de rum.

Klop de slagroom stijf met twee eetlepels suiker en spuit het op de pudding.

Leg de lange vingers langs de zijkant van de puddingvorm.

Giet de pudding in de vorm en laat minimaal 2 uur in de koelkast opstijven.

Klop de slagroom stijf met twee eetlepels suiker en spuit het op de pudding.

Versier de pudding met kersen en chocolade schaafsel

Diplomaten Pudding / Diplomat Pudding



Shopping List

500 ml whole milk
1 teaspoon vanilla extract
4 organic egg yolks
100g caster sugar
4 gelatin leaves
250 ml double cream
Lady Fingers

optional:

4 tablespoons kirsch or maraschino

To decorate

250 ml double cream
2 tablespoons caster sugar
Cherries (frozen or jar)
Chocolate shavings

How to make a diplomat pudding

Soak the gelatin in cold water.

Bring the milk to a boil and add the vanilla to the milk

In a bowl, whisk the egg yolks and sugar until smooth.
Pour a splash of boiling milk over the egg mixture, stirring constantly.
Pour the mixture back into the pan and stir well again.

Squeeze out the gelatin leaves and add them to the pan, stirring well.
Let the pudding simmer gently for a few minutes over low heat.

Do not let the pudding boil!

Stir in 2 tablespoons of rum. Let the mixture cool to room temperature.

Halve the ladyfingers and drizzle with the remaining rum.
Whip the cream until yogurt consistency and fold it into the cooled pudding.
Place the ladyfingers along the side of the pudding mold.

Pour the pudding into the mold, let set in the fridge for minimal 2 hours.
Beat the cream with 2 tablespoons of sugar until stiff peaks appear.

Pipe it on the pudding and decorate with cherries and/or chocolate