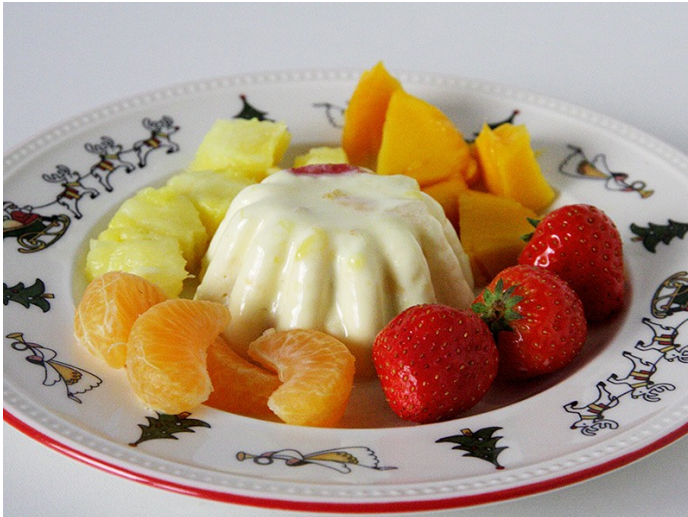


Feestelijke Chipolata pudding / Festive Chipolata pudding



De boodschappen

- 1 vrije uitloop ei + 4 dooiers
- 100 gram fijne suiker
- 5 blaadjes gelatine
- 80 ml water
- 1/2 l slagroom
- 350 gram schoon, kleingesneden fruit (bv peer, nectarine, aardbeien, mango en mandarijn)
- 40 gram kleine amaretti koekjes
- vers fruit om te garneren (bv ananas, mango, mandarijn, aardbeien)

15 ml mareschino likeur (optioneel)

Een Chipolata pudding met vers fruit is een feestje op zich, met kerst zullen we even niet aan calorieën denken. Van deze pudding maak je thuis - met sterretjes of fonteinen - in een handomdraai een spectaculair dessert.

Zo maak je de pudding:

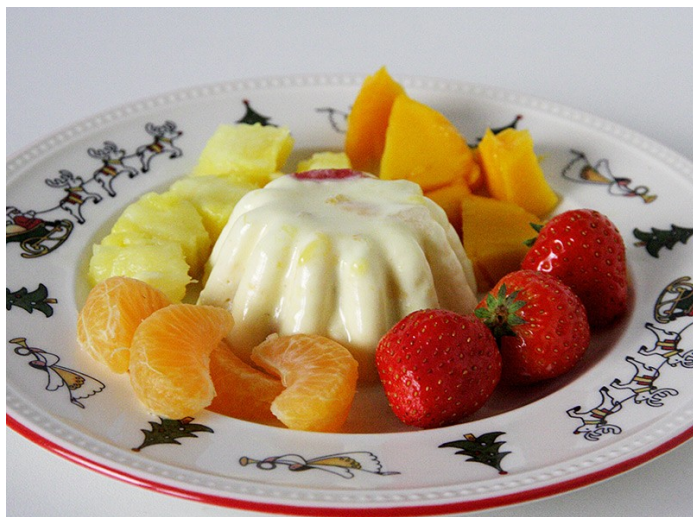
1. Zet een pannetje water op, medium hoog en plaats er een vuurvaste kom op. Zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt.
2. Doe het ei en de 4 dooiers in de kom, voeg 50 gram suiker toe en klop het met de garde tot een geheel.
3. Week de gelatine in een steelpan in 80 ml koud water tot het zacht is. Zet de pan laag op en roer tot de gelatine helemaal opgelost is.
4. Giet de gelatine-oplossing bij de eieren. Neem de kom van de pan en mix het eimengsel met de garde. Laat het afkoelen op een koelelement.

Gebruik geen ananas of kiwi in de pudding anders bindt de gelatine niet! Voor garnering is het wel prima.

5. Zet de puddingvorm vol met koud water.
6. Schil en was intussen het fruit. Snijdt 350 gram in kleine stukjes.
7. Klop de slagroom met 50 gram suiker tot je zachte pieken krijgt. Roer de koude eimix erdoor. Nu is het een zachte massa.
8. Hak de koekjes in vieren en voeg ze aan de roompudding toe. Doe het fruit erbij (en eventueel de eetlepel mareschino) en schep ze samen snel door de pudding.
9. Giet de puddingvorm leeg en schenk de pudding erin.
10. Zet de vorm een paar uur in de ijskast dan kan de pudding opstijven.
11. Spoel de koude vorm af met heet water en keer de pudding op een bord.
12. Leg vers fruit naar smaak om de pudding en zet de rumsaus van gisteren er bij.

Vrolijke kerstdagen!

Feestelijke Chipolata pudding / Festive Chipolata pudding



Shoppinglist

- 1 free range egg + 4 yolks
- 100 grams caster sugar
- 5 gelatin leaves
- 80 ml water
- 1/2 l double cream
- 350 grams clean, cubed fruit
- 40 gram little amaretti cookies
- fresh fruit to garnish

15 ml maraschino (optional)

A Dutch chipolata pudding made with fresh fruit brightens your party. Forget the calories at Christmas. This homemade pudding turns with some sparklers or fountains into a spectaculair dessert. **This is how you make the pudding:**

1. Put a saucepan with some water on the stove and place a fire proof bowl on top. Make sure the bottom of the bowl doesn't touch the water.
2. Put the egg and the 4 yolks in the bowl, add 50 grams of sugar and whisk until it's combined.
3. Soak the gelatin in a pan with 80 ml cold water until they are soft. Put the pan on low heat and stir until the gelatin is dissolved. Pour the gelatin solution into the eggs.
4. Take the bowl of the pan and whisk till combined and let the egg mixture cool on ice.

Do not use pineapple or kiwi in the pudding or the gelatin doesn't bind! For garnish it's excellent.

5. Peel and wash the fruit and cut 350 grams in small pieces.
6. Beat the double cream with 50g sugar then fold in the cold egg mixture. Now you have a soft mass.
7. Fill the pudding mold(s) to the rim with cold water.
8. Chop the cookies in 4 pieces, add them to the cream pudding. Add the fruit pieces as well and fold both into the pudding.
9. Empty the pudding mold and pour the pudding into it.
10. Store the pudding a couple of hours in the fridge to stiffen.
11. Hold the mold a few seconds under a hot tap and turn the pudding out on a plate.
12. Serve the pudding with fresh fruit around it en the rum sauce we made yesterday.

Merry Christmas!