

Mowgli's Jungleboek Smoothie / Mowgli's Jungle Boek Smoothie



Boodschappenlijstje

1 pakje kookpudding, vanille
500 ml volle melk
poedersuiker, om te bestrooien
1 pak Bonne Maman petits vanille muffins
2 rijpe bananen
250 ml slagroom
2 eetlepels fijne suiker
een stukje chocola, om te raspen

Zo maak je King Louie's bananen pudding

Roer het puddingpoeder glad in 50 ml van de 500 ml volle melk.
Breng de melk tegen de kook aan en neem de steelpan van het vuur.
Voeg het puddingmengsel aan de melk toe en roer het er goed door.
Plaats de pan terug op het vuur, blijf enkele minuten goed roeren tot de pudding indikt.
De pudding hoeft niet stijf te worden, de dikte van vla is perfect, giet de pudding in een schaal.
Strooi een laagje poedersuiker op de pudding, om vorming van een vel te voorkomen.
Laat de pudding afkoelen.

Terwijl de pudding afkoelt klop je de slagroom met 2 eetlepels suiker stijf.

Zo stel je het Bananen Pudding samen

Snij de mini-muffins in plakjes en doe ze in potjes of glazen.
Scheep er pudding bovenop en leg daar schijfjes banaan op.
Vul op met een beetje slagroom en herhaal de laagjes.
Spuit van slagroom een mooie rozet bovenop en steek er wat schijfjes banaan in.
Bestrooi King Louie's Bananenpudding tot slot met geraspte chocola.

Mowgli's Jungleboek Smoothie / Mowgli's Jungle Boek Smoothie



Shopping list

- 1 packet of cooking pudding, vanilla
- 500 ml whole milk
- icing sugar, to dust
- 1 packet of Bonne Maman petits vanilla muffins
- 2 ripe bananas
- 250 ml of double cream cream
- 2 tablespoons of fine sugar
- a piece of chocolate, to grate

How to make King Louie's Banana Pudding

- Stir the pudding powder smooth in 50 ml of the 500 ml whole milk.
- Bring the milk to a boil and remove the saucepan from the heat.
- Add the pudding mixture to the milk and stir it in well.
- Return the pan to the heat, stirring well for a few minutes until the pudding thickens.
- The pudding does not have to be stiff, the thickness of custard is perfect.
- Pour the pudding into a bowl and sprinkle a layer of powdered sugar on top.
- This is to prevent a skin from forming, then allow the pudding to cool.
- While the pudding is cooling, beat the cream with 2 tablespoons of sugar until stiff.

Here is how you assemble the Banana Pudding

- Cut the mini muffins into slices and put them in jars or glasses.
- Spoon pudding on top and place slices of banana on top of the pudding.
- Top with a little whipped cream then repeat the layers.
- Pipe a nice rosette of whipped cream on top and stick in some slices of banana.
- Finally, sprinkle King Louie's Banana Pudding with grated chocolate.