

Chocolade pudding van Cees Holtkamp / Chocolate Pudding by Cees Holtkamp



Boodschappenlijstje

110 ml volle melk

150 gram chocolade knoopjes

60 ml water

7 gram gelatine

1 vrije uitloop bio-ei + 3 dooiers

40 gram fijne suiker

snufje zout

500 ml slagroom + 55 gram fijne suiker

Decoratie: 250 ml slagroom + 2 eetlepels fijne suiker en 1 mandarijn

Zo maak je de chocolade pudding

Week de gelatine in 60 ml water.

Verhit de melk, voeg de chocolade toe en roer tot het gesmolten is, zet het opzij.

Klop ei + dooiers met 40 gram suiker en snufje zout au bain marie (op een pan heet water).

Verwarm het water met de gelatine en roer tot het helemaal opgelost is, laat even afkoelen.

Giet het bij het eimengsel en roer de afgekoelde chocolademelk er door.

(Het geheel mag niet warmer zijn dan kamertemperatuur!)

Klop de slagroom met 55g suiker tot het lobbijg is en spatel het door het chocolademengsel.

Giet het het puddingmengsel in een puddingvorm, druk er vershoudfolie op.

Laat een nachtje in de ijskast opstijven.

Hou de vorm even in heet water, zet een schaal op de vorm en draai samen om.

Til de vorm van de pudding.

Klop de slagroom stijf en maak de mandarijn schoon, decoreer de pudding ermee

Chocolade pudding van Cees Holtkamp / Chocolate Pudding by Cees Holtkamp



Shopping list

110 ml whole milk	1 free-range organic egg + 3 yolks
150g chocolate buttons	40g caster sugar
60 ml water	pinch of salt
7 grams gelatin	500 ml whipped cream + 55g caster sugar
Decoration: 250ml whipped cream + 2 tablespoons caster sugar and 1 mandarin	

How to make the Chocolate Pudding

Soak the gelatin in 60 ml water.

Heat the milk, add the chocolate and stir until melted, set aside.

Beat egg+yolks with 40g sugar and a pinch salt on a bain marie (over a pan hot water).

Heat the water with the gelatin and stir until it is completely dissolved, let it cool briefly.

Pour it into the egg mixture and stir in the cooled chocolate milk.

(The whole should not be warmer than room temperature!)

Beat the whipped cream with 55g sugar until it is thick but liquid.

Fold it into the chocolate mixture and pour the pudding mixture into a pudding mold.

Press cling film on top and let it set overnight in the refrigerator.

Hold the mold in hot water for a moment, place a platter on the mold and turn over together.

Lift the mold from the pudding.

Whip the cream until stiff and clean the mandarin, decorate the pudding with it