

## Bitterkoekjespudding / Dutch Macaroon Pudding



### Boodschappenlijstje

1 vanillestokje  
300 ml volle melk  
60 gram fijne suiker  
1 eetlepel maizena  
2 vrije uitloop bio-eidooiers (losgeklopt)  
1 theelepel amandel-extract

300 ml slagroom  
150 gram bitterkoekjes + extra (om te garneren)  
50 gram pure chocolade (grof gehakt)

### Om te garneren

200 ml slagroom + 1.5 eetlepel suiker  
**Let op! Begin 1 dag van tevoren!**

### Zo maak je bitterkoekjespudding

Schenk de melk in een steelpan.

Schraap de zaadjes uit het vanillestokje en voeg de zaadjes met het stokje aan de melk toe.

Houd 1 eetlepel suiker apart en doe de rest bij de melk.

Kook de melk een paar minuten op laag vuur.

Roer in een kom de achtergehouden eetlepel suiker met de maizena, eidooiers en 1 eetlepel water glad.

Neem het vanillestokje uit de melk en giet de hete melk erbij, in de kom.

Klop het goed door en giet het terug in de pan.

Laat het mengsel op de laag vuur nog minimaal 2 minuten - tegen de kook aan - garen.

Blijf hierbij aldoor roeren over de bodem en giet het amandelextract er al roerend bij.

Giet het mengsel terug in de kom, laat het afkoelen tot lauwwarm en roer het nu en dan.

Klop de slagroom stijf, schep het in 2 delen door de custard, schep de bitterkoekjes en chocola erdoor.

Spoel de vorm om met koud water en schep het bitterkoekjespudding erin.

Dek af met folie en laat de pudding 's nachts in de ijskast opstijven.

Stort de pudding op een schaal en garneer met slagroom en de extra bitterkoekjes.

## Bitterkoekjespudding / Dutch Macaroon Pudding



### Shopping list

1 vanilla pod (cut open)

300 ml whole milk

60g caster sugar

1 tablespoon cornstarch

2 free-range organic egg yolks (beaten)

1 teaspoon almond extract

300 ml whipping cream

150g Dutch macaroons + extra (to garnish)

50g dark chocolate (roughly chopped)

### To garnish

200 ml double cream + 1.5 tablespoon caster sugar

**Please mind! Start 1 day early!**

### How to make macaroon pudding

Pour the milk into a saucepan.

Scrape the seeds from the vanilla pod and add it - including the pod - to the milk.

Set aside 1 tablespoon of sugar and add the rest to the milk.

Boil the milk for a few minutes on low heat.

In a bowl, stir the reserved sugar with the cornflour, egg yolks and 1 tablespoon water until smooth.

Remove the vanilla pod from the milk and pour the hot milk into the bowl.

Whisk it well and pour it back into the pan.

Let the mixture cook on low heat for at least 2 minutes - until it comes to a boil.

Keep stirring continuously over the bottom, and pour the almond extract into the milk mixture while stirring.

Pour the mixture back into the bowl, let it cool to lukewarm, stirring occasionally.

Whip the cream until stiff, fold it into the custard in 2 parts and fold in the chopped macaroons and chocolate.

Rinse the mold with cold water and spoon in the macaroon pudding.

Cover with aluminum foil and let the pudding set in the refrigerator overnight.

Turn the pudding out on a platter and garnish it with whipped cream and the extra macaroons.