



Gestoomde pudding is een van de oudste, conventioneelste desserts. Of hij nu dicht en rijk of licht en luchtig is, hij wordt meestal warm geserveerd met saus.

Van oudsher werd een puddingmengsel samengebonden in een met bloem en boter ingesmeerde zak en aan een houten lepel in een pan kokend water gehangen om te koken.

Tegemoedwoordig is het gebruikelijk om puddingvormen van keramiek, glas, staal en aluminium te gebruiken. Keramische puddingvormen hebben geen deksel, maar zijn de beste geleiders en laten de pudding gaar worden zonder de randen te lang te koken - op die manier is de buitenkant nog zacht als het midden gaar is, precies zoals het hoort.

Allereerst hebt u een puddingvorm met de juiste inhoud nodig. Meet deze nauwkeurig door hem te vullen met water uit een maatbeker. Als de vorm te klein is kan de pudding overstromen.

Vervolgens hebt u een grote pan met een sluitend deksel nodig. De pan moet gemakkelijk een treeft of omgekeerd schoteltje met een vorm erop kunnen bevatten en er moet ruimte zijn om het deksel goed te sluiten. U kunt natuurlijk een stoompan gebruiken en ook opvouwbaar groentestomers zijn geschikt, omdat het handvat kan worden losgemaakt, zodat er een vorm op kan staan. Minipuddingdinkjes kunnen in een bamboestomer worden gekookt of au bain marie in de oven. Vet de puddingvorm en leg een cirkel bakpapier op de bodem. (de bodem kan heel klein zijn, maar als u het niet doet, wordt het storten van de pudding een vieze aangelegenheid). Maak dan het deksel van folie en papier dat tijdens het koken op de pudding komt. Leg een vel folie op het werkoppervlak met daarop een vel bakpapier (een paar druppels olie op de folie houden het papier op zijn plaats). Vet het papier in. Maak een brede vouw in de breedte van de folie en het papier zodat de pudding kan uitzetten als hij rijst. Zet de lege vorm in de pan op de treeft en schenk koud water tot halverwege de vorm. Verwijder de lege puddingvorm en breng het water aan de kook. Maak het puddingmengsel, schep het in de vorm en strijk de bovenkant glad. Leg de folie en het papier op de vorm met de folie omhoog en strijk de ze langs de wanden glad - duw ze niet in de vorm. Als u een metalen vorm gebruikt, klikt u het deksel erop. Zo niet, dan bindt u een touwtje twee keer om de vorm - keramische vormen hebben een rand waardoor het touwtje stevig zit. Knoop het touwtje vast en maak met een ander stukje touw een handvat rond de vorm - hiermee kunt u de vorm eenvoudig in en uit het water tillen. Als u vaak gestoomde puddingen maakt, is het misschien handig hiervoor een puddingzak te kopen. Wat u ook gebruikt, de bekleding moet waterdicht zijn omdat het mengsel droog moet blijven. Laat de pudding voorzichtig in het kokende water zakken en zet het vuur lager. Leg het deksel op de pan en kook zoals staat aangegeven. Als het deksel goed past, hoeft u niet vaak water toe te voegen, maar u moet het waterniveau wel in de gaten houden en eventueel met kokend water om de temperatuur constant te houden). Als de kooktijd om is, haalt u de vorm uit de pan en verwijdert de folie en het papier. Als de pudding stevig is, controleert u met een vleespen of drukt u voorzichtig op de bovenkant - hij moet stevig zijn in het midden en goed gerezen. Kook de pudding niet te lang - hij moet een lichte structuur hebben. Als de pudding niet gaar is, bedekt u hem weer en kook u hem tot hij gaar is. Laat hem 5 minuten staan en stort hem voorzichtig op een bord. Als de pudding niet uit de vorm wil komen, gaat u met een paletmes voorzichtig langs de rand.