

Ingrediënten voor 6 personen

100 gram biscui of lange vingers
2eiwitten 2dl slagroom 10 gram
gelatine 80 gram suiker beetje
water beetje marasquin rood lint
garneerdingen zoals
zilverpilletjes chocolade
hulstblaadjes slagroom

Tijd: > 1 uur
Keuken: Engels
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

charlotte noel

Prachtige kerstpudding

Hulpmiddelen

Rechte gladde vorm b.v een kleine taartvorm

Vorbereiding

Gelatine weken in koud water

Bereidingswijze

De koekjes rechtop tegen elkaar langs de rand van de vorm zetten goed aansluiten. De bodem van de vorm invetten met olie zorg ervoor dat er geen kruimels op de bodem liggen anders weg halen de eiwitten en de slagroom apart opkloppen de slagroom op de eiwitten leggen de gelatine uitknijpen daarna de suiket oplossen in heet water van het vuur af en hierbij natuurlijk de gelatine mee oplossen dit mengsel moet vloeibaar blijven en dat schenk je bij de eiwitten en slagroom voorzichtig door elkaar scheppen de massa geoon laten staan tot het vrij stijf is en het dan voorzichtig in de vorm schenken/scheppen/proppen/duwen nee voorzichtig doen hoor! na ten minste twee uur in de koelkast de pudding storten als de koekje boven het megsel uitsteken moet je het eerst op maat maken je kunt voor de vorm ook heel goed de grote kuipen van bleuband gebruiken die kilo bakken daar passen lange vigers mooi in! als de pudding gestort is een rood lint erom storten en de bovenkant versieren met kerstgarneerdingetjes