

Ingrediënten

1/2 liter chocolade melk! 12
blaadjes gelatine! houten lepel! 1
pan 1 schaal

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Chocolade gelatine

Vorbereiding

Doe in de vorm waar je later de chocolade gelatine in doet, een laagje water!

Bereidingswijze

Leg de 12 blaadjes in de kom met water! denk erom dat ze helemaal onder het water liggen! doe daarna de chocolademelk in een pan en laat het koken! knijp de gelatine blaadjes GOED uit! en doe ze in de pan die warm is maar niet meer kookt! laat de blaadjes daarin oplossen! haal het water uit de vormpjes en giet het chocolademelk met gelatine in de vorm! laat het 2 uur rusten op kamertemperatuur! en na 2 uur, doe je het in de koelkast! laat het ong. 3 uur in de koelkast staan! na 3 uur is de gelatine pudding klaar!