

Ingrediënten voor 4 personen

800 ml melk 2 eidooiers 1 zakje
oploskoffie 100 g
fondantchocolade 50 g
chocoladedecoratie 60 g suiker 4
Petit Beurres koekjes

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Belgisch

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Koekjespudding met koffie en chocolade

Super lekker nagerecht

Hulpmiddelen

4 ovenschaaltjes

Bereidingswijze

1 Verwarm de oven voor op 180°C. Breek de chocolade in stukken. 2 Smelt de chocolade in 2 el melk (au bain-marie of in de microgolfoven) 3 Klop de eidooiers met de suiker tot een dikke, witte massa. Roer er de chocolade door. 4 Meng de oploskoffie met de rest van de melk en breng aan de kook. Schenk al roerend bij het chocolademengsel. Verdeel over 4 ovenschaaltjes en garneer met een koekje. 5 Zet de schaaltes in een ovenschaal en vul die met kokendheet water tot de schaaltes voor de helft onder staan. Zet 30 minuten in de oven. 6 Laat de pudding afkoelen en bestrooi met chocoladeschilfers. Zet 4 uur in de koelkast en serveer.

