

Ingrediënten voor 4 personen

Paneermeel 100 g pure
chocolade 100 g boter 125 g
speculaasjes 75 g blanke
amandelen 3 eieren 100 g suiker

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

Warme Speculaaspudding

Bereidingswijze

Vet een stoompuddingvorm (met deksel) van 1 1/2 liter in, schep er 3 el paneermeel in, sluit de vorm en schud goed op en neer zodat deksel en vorm geheel met een laagje paneermeel bedekt zijn. Strooi de rest van het paneermeel eruit. Hak de chocolade grof, snijd de boter in stukjes en meng dit in een kom. Smelt dit in een pan met kokend water al roerend tot een vloeibare massa. Verkruiemel de speculaasjes (wals ze in een plastic zak met de deegroller fijn). Hak of maal de amandelen fijn. Splits de eieren. Klop de eiwitten stijf met de mixer. Klop de dooiers met de suiker 10 min. met de mixer. Roer het chocolade-botermengsel, de verkruiemelde speculaas en de amandelen door het dooiermengsel. Spatel de eiwitten er luchtig doorheen. Schep de massa in de vorm en sluit het deksel. Plaats de vorm in een grotere pan, verzwaar de vorm met een steen. Breng water aan de kook en vul de pan tot 3 cm onder de rand van de vorm met kokend water. Stoom de pudding in 75 minuten op laagste vuur gaar, en vul zonodig af en toe met kokend water aan. Laat de pudding kort afkoelen, open het deksel. Maak de pudding met de bolle kant van een lepel los van de wand. Stort de pudding op een schotel. Geef er eventueel (met vanillesuiker geklopte) slagroom bij.