



Special: chocoladepudding met speculaas

met slagroom en pinda's



30-40min



2 personen

Yes, chocoladepudding! En het wordt nog beter: chocoladepudding met crunchy kruidnotenkoekkrumels! En de spreekwoordelijke kers op de taart zijn de zoute pinda's die dit toetje next level tillen. Dit wordt genieten!

Wat je van ons krijgt

- 1 beker slagroom ⁷
- 1 pakje kruidnoten ¹
- 1 zakje cacao-poeder
- 2 zakjes maizena
- 1 pakje volle melk ⁷
- 1 zakje donkere chocoladedruppels ⁶
- 50g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- suiker
- zout

Kookgerei

- 2 kleine kookpannen
- handmixer
- keukenweegschaal
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Met dit recept kun je 4 desserts maken en 1 portie telt dan 632kcal.

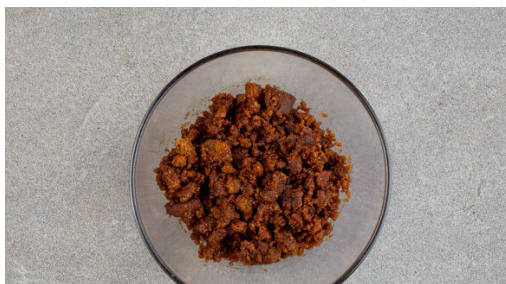
Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), melk (7).

Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1263kcal, vet 83.5g, koolhydraten 106.6g, eiwit 18.7g



1. Koekkrumels maken

Bewaar de **slagroom** totdat je het nodig hebt in de koelkast. Doe de **kruidnoten** in een diepvrieszak en plet ze tot kleine **kruimels** met een zware pan of deegroller. Smelt 2el boter in een kleine kookpan of in de magnetron en meng de **koekkrumels** erdoor met een snuf zout.



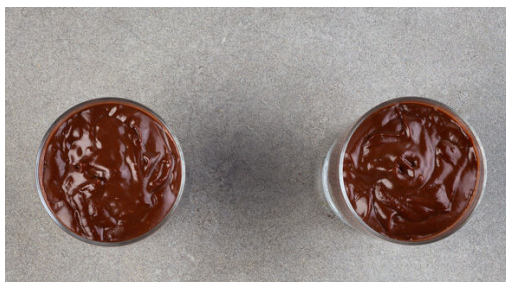
2. Koekjesbodem maken

Houd ca. **1/4e van de koekkrumels** apart voor de garnering. Verdeel de **rest van de koekkrumels** gelijkmatig over 2 of 4 glazen en druk het lichtjes aan. Zet in de koelkast tot je het nodig hebt. **Tip:** als je wilt kun je deze stap overslaan en het **dessert** later op mooie borden of kommen serveren.



3. Pudding maken

Roer in een tweede kleine kookpan 30g suiker, het **cacao-poeder**, **15g maizena** en een snuf zout los met een garde. Voeg op middelhoog vuur beetje bij beetje en al roerende de **melk** toe, zodat er zo min mogelijk klonten ontstaan. Breng al roerende aan de kook en laat de **pudding** in ca. 1min indikken. Neem de pan van het vuur en roer de **chocoladedruppels** en 1el boter er door.



4. Pudding koelen

Verdeel de **pudding** over de **koekkrumels** in de glazen en laat 10-15min afkoelen in de koelkast. Bedek de glazen evt. met wat vershoudfolie zodat er geen hard **puddinglaagje** ontstaat. Als je het **dessert** niet in **glazen** maakt, kunt je de **pudding** in de pan af laten koelen.



5. Pinda's hakken

Hak de **helft van de pinda's** (of meer naar wens) grof.



6. Slagroom kloppen

Klop de **slagroom** met 1el suiker met een handmixer stijf. Serveer de **pudding** naar wens met de **slagroom**, de **achtergehouden koekkrumels** en de **pinda's**