



romige mokkapudding



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

65 gram suiker
10 gram cacaopoeder (geen instant)
20 gram oploskoffie
20 gram maïszetmeel
1 snuifje zout
2 deciliter volle melk
2 1/2 deciliter volle room

Bereidingswijze

- 1.** Meng de suiker met het cacaopoeder, de oploskoffie, het maïszetmeel en het zout in een steelpan. Voeg 3 eetlepels van de melk toe en roer tot een dikke pasta. Voeg nu de rest van de melk en ½ dl van de room toe.
- 2.** Zet op een niet te hoog vuur. Neem een siliconen spatel en hou het mengsel voortdurend in beweging, door over de bodem te schrapen. Na ± 5 minuten zal het mengsel beginnen te bubbelen. Laat nog 1 minuut op het vuur staan terwijl je blijft roeren.
- 3.** Giet in 4 kommetjes. Laat afkoelen.
- 4.** Klop de rest van de room lichtjes op en serveer bij de pudding.