

panachépudding

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 l volle melk (Campina)
25 gram vanillepudding poeder (Dr. Oetker)
75 gram fijne suiker
40 gram maïsbloem
2 koffielepels oploskoffie
20 gram cacaopoeder

Bereidingswijze

1. **Breek de poeder voor vanillepudding in een beetje melk.**
2. **Kook ¼de liter melk en voeg 25 g suiker toe. Giet al roerend de vanillepuddingoplossing bij de kokende melk en laat doorkoken.**
3. **Giet de pudding in 4 schaaltjes en laat afkoelen.**
4. **Zeef de cacaopoeder over de maïsbloem. Kook ¼de liter melk, voeg 25 g suiker toe en bind met de maïsbloem, die in een weinig koude melk werd gebroken. Laat doorkoken.**
5. **Giet over de vanillepudding.**
6. **Kook ¼de liter melk, voeg 25 g suiker toe en bind met 20 g maïsbloem, die in een weinig melk werd gebroken. Roer de oploskoffie hieronder. Laat doorkoken.**
7. **Giet voorzichtig op de chocoladepudding en laat afkoelen.**