

Bunet pudding / Bunet pudding



Boodschappenlijstje

Pudding

6 eetlepels fijne suiker
4 vrije uitloop bio-leieren (M)
500ml melk
45 gram cacaopoeder, gezeefd
70 gram amaretti koekjes, verkruimeld

Om te serveren

hele amaretti koekjes
250ml slagroom + 2 eetlepels suiker

Karamelsaus

2 eetlepels fijne suiker
60 ml water

Zo maak je Bunet pudding

Verwarm de oven voor op 180°C

Voor de karamelsaus

Doe de suiker en het water in een kleine steelpan op middelhoog vuur.
Breng het zachtjes aan de kook en laat de karamel dik en donker worden.
Neem het van het vuur, verdeel de karamel over de 6 puddingvormen, zet apart

Pudding

Doe de eieren en de suiker in een grote kom en klop tot de suiker is opgelost.
Het eimengsel moet er bleek en luchtig uitzien.
Voeg melk, cacao en amaretti-kruimels toe en klop tot alles goed gemengd is.
Giet het mengsel in de vormen,

Bunet pudding / Bunet pudding

Zet de vormen in een diepe schaal. gevuld met water (au bain-marie).
Zet de schaal in de oven en laat de pudding 35 tot 40 minuten staan,
Steek een prikker in het midden van een pudding om te testen of het gaar is
Neem ze uit de oven, laat volledig afkoelen en zet ze een nacht in de ijskast.

Serveer de pudding met amarettikoekjes en geklopte slagroom

Bunet pudding / Bunet pudding



Shopping list

Pudding

6 tablespoons caster sugar
4 free range organic eggs (M)
500ml milk
45g cocoa powder, sifted
70g amaretti biscuits, crumbled

To serve

whole amaretti biscuits
250ml double cream + 2 tablespoons sugar

Caramel sauce

2 tablespoons caster sugar
60ml water

Bunet

Preheat the oven to 180°C

To make the caramel sauce

Place the sugar and water in a small saucepan set over a medium heat. Bring to a gentle boil and allow the caramel to darken and thicken. Remove from the heat and divide the caramel between 6 pudding moulds, set aside

Pudding

Place the eggs and sugar in a large bowl and whisk until the sugar has dissolved. The egg mixture should look pale and airy. Add the milk, cocoa and crumbled amaretti, then whisk until fully combined

Bunet pudding / Bunet pudding

Pour the mixture into the molds,
Place the molds in a deep tray, filled with water to create a bain marie.
Place in the oven and cook for 35 to 40 minutes, or until cooked through.

Use a skewer in the center of a cake to test if it is cooked.
Remove from the oven and allow to cool completely, then refrigerate overnight.

Serve chilled with amaretti biscuits and whipped cream