



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 blik kastanje puree (440 gram)
- 8 verkruimelde cream crackers
- 30 gram gesmolten boter
- 5 eetlepels melk
- 80 gram bruine basterd suiker
- 3 eieren
- 1 theelepel citroensap
- mespuntje zout
- boter en paneermeel voor de vorm

Benodigdheden:

- 1 pudding vorm

Bereiding.

Doe de kastanje puree in een kom, maak de crackers zo fijn mogelijk en roer deze met de boter, de melk en de suiker door de puree. Splits de eieren. Roer de dooiers door het mengsel. Klop de eiwitten stijf en voeg druppelsgewijs het citroensap toe en een beetje zout. Verwarm de oven voor op 180 graden. Be-boter de vorm en het deksel bestrooi met paneermeel en klop het overtollige paneermeel uit de vorm.

Klop het eiwit nog even op en roer een paar eetlepels eiwit met de rest van het citroensap door het pudding mengsel: spatel dit daarna voorzichtig door het eiwit. Breng alles over in de vorm en dek deze af met het deksel of Aluminium folie dat met een touwtje wordt vastgezet onder de rand. Zet de vorm op het rooster in de oven tot de pudding de juiste stevigheid heeft verkregen en door en door warm is. (ongeveer 30 minuten)