



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 75 gram rietsuiker
- 2 1/2 dl gecondenseerde melk
- 2 1/2 dl melk
- 7 blaadjes witte gelatine of 14 gram gelatine poeder
- flinke mespunt bakpoeder
- 50 gram gekonfijte rode vruchtjes

Een pudding vorm met een inhoud van ruim 1/2 liter.

Bereiding.

Zet de puddingvorm gevuld met koud water in de koelkast. Doe de suiker met 6 eetlepels water in een steelpan en laat de suiker smelten onder geregeld schudden van de pan. Breng in een andere pan de gecondenseerde melk en de gewone melk aan de kook. Laat de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water weken. Roer de suikerstroop door de warme melk en laat het geheel op laag vuur onder af en toe roeren zeker 10 minuten koken met de toegevoegde bakpoeder. Knijp de gelatine goed uit. Neem de pan van het vuur en los de gelatine op in het melkmengsel. Giet dit vervolgens in een aparte schaal en laat het afkoelen onder af en toe roeren. Pak vervolgens de puddingvorm en giet het koude water hier uit en schep het melk mengsel in de puddingvorm zodra het geleichmatig begint te worden. Serveer de pudding op een platte schotel gegarneerd met de gekonfijte vruchten.