

Speculaaspudding / Speculaas Pudding



Boodschappenlijstje

500 ml volle melk

30 gram suiker

1 vrije uitloop bio-ei+ 1 dooier

15 gram custard poeder

140 gram speculoos pasta

250 ml stijfgeklopte slagroom

2 eetlepels fijne suiker

enkele speculaasjes

Zo maak je speculaaspudding

Doe de melk en suiker in een pan en breng het zachtjes tegen de kook.

Breek het ei in een kom, voeg de dooier en custard toe en roer het tot een glad papje.

Wanneer de melk bijna kookt, schenk je een deel van de melk bij het papje en roer je het los.

Giet alles terug in het pannetje en laat het al roerend indikken.

Neem de pudding van het vuur als het begint in te dikken.

Laat het niet te lang op het vuur staan, dan gaan de eieren schiften.

Doe dan de speculoos bij het mengsel, laat het even smelten.

Roer het goed door elkaar totdat je een glad mengsel hebt en verdeel het over de glaasjes.

Laat de pudding eerst afkoelen tot kamertemperatuur en zet ze dan in de ijskast.

Klop de slagroom met de suiker stijf en spuit rozetten op de pudding.

Strooi er tot slot wat verkruimelde speculaasjes over of een paar Smarties

Speculaaspudding / Speculaas Pudding



Shopping list

500ml whole milk

30g caster sugar

1 free-range organic egg + 1 yolk

15g custard powder

140g speculoos spread

250ml double cream

2 tablespoons caster sugar

a few speculaas biscuits

How to make speculaas pudding

Put the milk and sugar in a saucepan and bring it gently **almost** to a boil.

Crack the egg into a bowl, add the yolk and custard and stir until smooth.

When the milk is almost boiling, pour some of the milk into the mixture and stir until smooth.

Pour everything back into the pan and let it thicken while stirring.

Remove the mixture from the heat when it starts to thicken, do not leave it on for too long, (Then the eggs will then curdle).

Add the speculoos paste to the mixture and let it melt.

Stir well until you have a smooth mixture and divide it over the glasses.

Let the puddings cool down to room temperature and place them in the fridge.

Beat the double cream with the sugar until stiff peaks appear.

Pipe whipped cream rosettes on top of the puddings.

Sprinkle some crumbled speculaas biscuits on top or some Smarties