

# Roompudding



## Nagerecht

pudding

**4 stuks**

**Land:** Holland

**Bereidingstijd:** 195 minuten

**Seizoen:** Hele jaar door



## Ingrediënten

- 10 blaadjes gelatine (20 gram)
- ½ liter volle melk
- 1 vanillestokje, opengesneden of 2 zakjes vanillesuiker
- 75 g suiker
- ½ liter slagroom
- 1 potje cranberrycompote
- 100 ml sinaasappelsap
- ½ tl kaneelpoeder
- puddingvorm (inhoud 1 liter)

## Bereidingswijze

1. Week de gelatine in ruim koud water. Breng de melk met het vanillestokje of de vanillesuiker tegen de kook aan en laat 5 minuten trekken. Schraap boven de melk het

merg uit het vanillestokje, voeg de suiker toe en los deze al roerende op. Los, van de warmtebron af, de goed uitgeknepen gelatine op in de melk. Laat de melk afkoelen tot lobbijg. Klop de slagroom stijf en spatel deze door het melkmengsel. Spoel de puddingvorm om met koud water en giet de vla erin. Zet deze minimaal 3 uur in de koelkast om op te stijven.

2. Pureer voor de saus de cranberrycompote met sinaasappelsap en kaneelpoeder. Stort de pudding op een schaal en giet de saus eromheen.

## Tenslotte

Voeg eens 3 eetlepels amandellikeur of rum bij de pudding. Garneer de pudding eens met chocoladeboontjes, -vlokken of poedersuiker. Voor **Roompudding met Amandel-Sinaasappelsaus** (voor 8 personen) breng je 1 liter melk tegen de kook aan. Snijd 1 vanillepeul over de lengte open. Schraap het merg er met een scherp mes uit en voeg het samen met de vanillepeul, 250 gr amandelen, fijngehakt en 3 verkrumelde bitterkoekjes toe aan de melk. Laat ca. 30 minuten op heel laag vuur zachtjes trekken. Laat 12 blaadjes gelatine in ruim koud water ca. 5 minuten weken. Zet een grote zeef op een pan, leg er een fijn geweven theedoek of dubbelgevouwen kaasdoek in en zeef de amandelmelk. Druk het vocht zoveel mogelijk uit het doek. Spoel de gelatine onder koud stromend water en knijp het goed uit. Laat de gelatine en 150 gr kristalsuiker in de warme amandelmelk oplossen. Laat de melk afkoelen tot deze lobbijg is. Roer af en toe. Roer 2 dl stijfgeklopte slagroom door de dik wordende amandelmelk. Spoel 8 puddingvormpjes (1½ - 2 dl) om met koud water en vul ze met de amandelroom. Zet de vormpjes afgedekt in de koelkast en laat de puddinkjes minimaal 3 uur opstijven. Snijd de schil van 3 grote handsinaasappels er dik af, zodat ook het wit eraf komt. Vang het hierbij vrijkomende sap op in een steelpannetje. Snijd de sinaasappelpartjes met een scherp mesje tussen de vliesjes uit en houd ze apart. Verwarm 3 el sinaasappelmarmelade met het opgevangen sinaasappelsap en roer de jam glad. Voeg de partjes sinaasappel toe, warm ze hooguit 1 minuut door en laat het mengsel afkoelen. Zet tot gebruik afgedekt weg. Houd elk vormpje een paar tellen in heet water, zodat de gelatine tegen de wand iets zachter wordt en stort ze direct op een bord. Verwarm de saus zachtjes een paar minuten. Leg bij elk puddinkje 3 partjes sinaasappel en een flinke lepel van het marmeladevocht. Serveer direct. Tot slot **Kheer** een Indiase roompudding met rijst. In pan (met dikke bodem) 1 el boter laten smelten. 75 gr suiker door boter roeren, 1 kaneelstokje in pan leggen en suiker op matig vuur in ca. 5 min. lichtbruin laten worden (karameliseren). Inhoud van 1 enveloppe saffraan weken in 1 el heet water. (In magnetron) 400 ml melk verwarmen. Hete melk en saffraanwater bij karamel schenken. Twee el gerapte kokos en 50 gr basmatirijst erdoor roeren en mengsel aan de kook brengen. Vuur laag draaien en rijst (op vlamverdelers) ca. 30 min. zachtjes laten koken, af en toe omscheppen. 100 ml slagroom, 1 tl kardemom en 50 gr rozijnen door rijst roeren en nog 10 min. verwarmen. Pan van vuur nemen, kaneelstokje verwijderen en rijstpudding laten afkoelen. Afgekoelde pudding in koelkast in 3 uur koud laten worden. In droge koekenpan 25 gr grof gehakte amandelen goudbruin roosteren. Kheer over vier schaalpjes verdelen en bestrooien met amandelen.