

KOUDE PUDDINGEN MET GELATINE

GRONDVORM

voor puddingen die met room en alcohol bereid worden. 4 eieren, $\frac{1}{2}$ liter slagroom, 2 deciliter rum, arak, cognac of likeur, 12 blaadjes gelatine of 24 gram, 250 gram gram suiker.

RUMPUDDING

Bovengenoemde ingredienten met toevoeging van 1 geraspte citroenschil.

De gelatine met een weinig lauw water te smelten zetten, liefst au bain Marie (in den wasem van kokend water) de eierdooiers met de suiker kloppen en, van tijd tot tijd roerende, laten staan, tot dat men de room zeer stijf geklopt heeft. Deze is het beste stijf te krijgen, wanneer zij afgekoeld is, hetzij in ijs, hetzij in koud water. Is de room stijf, zoo wordt de geraspte citroenschil er bijgevoegd, het stijf geklopte eiwit, de eierdooiers met suiker geklopt, de rum en ten laatste de gesmolten gelatine. Alles wordt pas in den vorm gedaan wanneer het goed gebonden is.

CHIPOLATA I

Zelfde verhoudingen, in plaats van rum 2 deciliter persico, verder 100 gram krenten, 100 gram rozijntjes, 50 gram sucade, een paar snippers, en 200 gram vanille-biscuit, suiker naar smaak.

De rozijnen en krenten worden gaar gekookt en met de sucade en snippers bij voorgenoemde ingredienten

gevoegd. De biscuits worden er, vooruit begoten met de persico, voorzichtig in gelegd en alles half gebonden in den vorm gedaan.

CHIPOLATA II

Zelfde bereiding, maar 100 gram geconfijte, en in stukken gesneden, geconfijte vruchten en een half stukje vanille, in plaats van krenten en rozijnen.

PUDDING A LA NESSELRODE

Zelfde verhoudingen 2 deciliter marasquin, met toevoeging van $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 200 gram gemalen amandelen: 100 gram krenten, 100 gram rozijntjes, 50 gram sucade, suiker naar smaak.

Zelfde bereiding als bij de chipolata.

TURQUOISE

Zelfde verhoudingen, 2 deciliter marasquin of persico: 100 gram roze schuimpjes.

Zelfde bereiding als bij den rumpudding, het laatst de roze schuimpjes voorzichtig er bij roeren.

DIPLOMAATPUDDING

Juist zooals chipolata I en II maar met 100 gram zogenaamde kinderbiscuitjes, in plaats van vanille biscuit.

PODDING VAN KIRSCH

Juist zoo als chipolata II, maar 2 deciliter kirsch.

BAVAROISE MET AARDBEIEN OF FRAMBOZEN

500 gram aardbeien, 4 deciliter slagroom, suiker naar smaak, 10 blaadjes gelatine, 1 lepel citroensap of likeur.

Men drukt de aardbeien of frambozen fijn met de suiker, voegt ze bij de stijf geklopte room, het citroensap of likeur en de opgeloste gelatine en doet alles half stijf in den vorm.

KONINGINNERIJSTPUDDING

100 gram geconfijte in stukjes gesneden vruchten, 2 deciliter marasquin $\frac{1}{2}$ liter slagroom, en 10 blaadjes gelatine worden gevoegd bij 100 gram rijst, in melk gaar en stijf gekookt (zie rijst koken).

Aanmerking. Wanneer men het alcoholgehalte bij bovengenoemde puddingen te sterk vindt, kan men het voor een deel door water vervangen. Alle puddingen zijn berekend op 8 personen. Wenscht men ze spoedig te gebruiken zoo neemt men bij den grondvorm 15 blaadjes gelatine of 30 gram; bij later gebruik is de opgegeven hoeveelheid voldoende, en veel lekkerder. Vooral bij alle deze puddingen de vorm pas vullen als het kooksel gebonden begint te worden. De vorm goed nat gemaakt en koud.

PUDDINGEN ZONDER ALCOHOL MET GELATINE

BLANC-MANGER

$\frac{1}{2}$ liter melk, $\frac{1}{2}$ liter slagroom, 10 bitterkoekjes, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, suiker naar smaak, 11 blaadjes gelatine of 22 gram.

De melk met de bitterkoekjes en de vanille koken, door een zeef wrijven en bekoeld bij de stijf geklopte room voegen, het laatst de opgeloste gelatine.