

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.



### ANANASPUDDING

1 blik ananas in stukken (middelsoort grootte),  $\frac{1}{2}$  liter slagroom, suiker naar smaak, 11 blaadjes gelatine óf 22 gram.

De ananas wordt verwarmd met de suiker, en het sap, de gelatine met een weinig water te smelten gezet, en intusschen de room stijf geklopt. Daarna wordt de ananas in stukjes gesneden er bijgevoegd, en het laatst de opgeloste gelatine. Alles wordt pas in den vorm gedaan, wanneer het half stijf is.

### KOFFIE- EN HOPJESPUDDING

$\frac{1}{2}$  liter room en  $\frac{1}{2}$  liter melk óf 1 liter melk, 1 deciliter koffie-extract, 100 gram suiker,  $\frac{1}{4}$  stokje vanille, 2 eierdooiers, 15 blaadjes gelatine óf 30 gram.

De melk wordt met de vanille gekookt en langzaam bij de suiker gevoegd, die men vooraf met een stukje boter lichtbruin heeft laten branden in een pannetje, al roerende. Deze caramel moet een weinig bekoeld zijn, als de kokende melk er bij komt; wanneer de caramel zich geheel opgelost en vermengd heeft, doet men het koffie-extract, de opgeloste gelatine en de twee geklopte eierdooiers er bij, naar smaak suiker, de geklopte room het laatst.

### CHOCOLADEPUDDING

1 liter melk, 100 gram poederchocolade,  $\frac{1}{4}$  stokje vanille, suiker naar smaak, 15 blaadjes gelatine of 30 gram. De melk laten koken met de vanille de chocolade aangemaakt met weinig koude melk bijvoegen, en alles



door laten koken, daarna de opgeloste gelatine, alles in den vorm doen, wanneer het half stijf is. Men geeft er een vanille roomsaus bij.

#### CITROENPUDDING

4 citroenen, 4 eieren, suiker naar smaak, 1 geraspte citroenschil en 8 blaadjes gelatine of 16 gram.

De eierdooiers worden met de suiker, ongeveer 100 gram, geklopt, intusschen de gelatine opgelost en het eiwit zeer stijf geklopt. Nadat ook de citroenen geperst en de schil geraspt is, worden de eierdooiers bij het wit gevoegd, daarna de citroen met schil en het laatst de opgeloste gelatine. Half stijf wordt alles in den vorm gedaan.

#### MADERAPUDDING

4 eieren,  $\frac{1}{2}$  flesch madera of andere wijn, 15 blaadjes gelatine of 30 gram, suiker naar smaak, sap van één citroen, 4 manderijnen in partjes zonder pitten.

De gelatine in water oplossen en onderwijl suiker citroensap en wijn door elkaar roeren en voorzichtig bij de geklopte eierdooiers voegen, daarna het stijfgeklopte eiwit en de opgeloste gelatine. Daarna worden de partjes manderijnen er door geroerd en alles in den vorm gedaan, wanneer het half stijf is.

#### RIZ CONDÉ

125 gram rijst,  $\frac{1}{2}$  liter slagroom, 1 liter melk  $\frac{1}{4}$  stokje vanille, gekookte versche abrikozen of halve abrikozen geconserveerd, suiker naar smaak een weinig likeur,



10 blaadjes gelatine. Men weekt de rijst in heet water en kookt die daarna gaar in 1 liter melk, met de vanille, klopt intusschen  $\frac{1}{2}$  liter room stijf, doet er 10 blaadjes opgeloste gelatine bij en voegt dit met suiker naar smaak en een weinig likeur bij de bekoelde rijst. In den vorm legt men tusschen het kooksel telkens een laagje abrikozen en geeft er marasquin of rumsaus bij, ook wel het nat der abrikozen met sago gebonden.

## PUDDINGEN ZONDER GELATINE

### GRIESMEELPUDDING

(MET BESSENSAP OF CITROENSAUS)

1 liter melk, 150 gram griesmeel, beetje zout, klein stukje vanille of citroenschil, 1 à 2 eiwitten, suiker naar smaak.

Laat de melk hard koken, strooi er dan voorzichtig al roerende het griesmeel in en kook dit tot dat het van de pan loslaat en aan den lepel blijft hangen, daarna de suiker en ten slotte het stijf geklopte eiwit, dat echter van het vuur, wanneer het griesmeel even bekoeld is, er door wordt geroerd. Daarna laat men het weer al roerende aan den kook komen, om te verhinderen dat de pudding door het bijgevoegde eiwit week wordt. Het spreekt van zelf dat vanille of citroenschil terstond met de melk opgezet worden.

### MAIZENA PUDDING

(MET BESSENSAP OF CITROENSAUS)

1 liter melk, 150 gram maizena, beetje zout, klein stukje vanille of citroenschil, 1 à 2 eiwitten, suiker naar smaak.