

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.

Men kookt $\frac{1}{2}$ liter melk en gebruikt $\frac{1}{2}$ liter om de maizena goed fijn te wrijven, daarna voegt men ze al roerende bij de kokende melk en laat het zoo lang koken, al roerende, tot het één gelijke massa geworden is; het geklopte eiwit wordt van het vuur er bij gedaan en alles nog even op het vuur gebracht met de suiker. Vanille of citroenschil worden in 't begin met de melk opgezet.

MANDARIJNPUDDING

(MAIZENA PUDDING VERMENGD MET MANDARIJNEN)

3 mandarijen worden in schijfjes gesneden, zorg dragende alle pitten te verwijderen en met drie lepels suiker weg gezet, en naar verkiezing een lepel likeur, na een uur vermengt men de gesmolten suiker met de maizena (zie vorig recept) en legt de schijfjes mandarijn tusschen de pudding, wanneer deze gereed is.

GEVULDE MAIZENAPUDDING

Zelfde bereiding, als gewone maizenapudding met toevoeging van 100 gram krenten, evenveel rozijnen, en sucade gesnipperd, alles vooraf gaar gekookt.

RÖDGRÖD OF ROODE GRIESMEEL

1 liter bessennat of wijn, naar verkiezing voor de helft met water verdund, 150 gram griesmeel of Siam sago, suiker naar smaak.

Men kookt het griesmeel met den bessennat of wijn of de Siam sago, maar rekent hiervoor een langeren kooktijd, zoolang, totdat er geen enkel wit puntje meer te zien is. Daarna doet men alles in den vorm en eet het koud met

nagemaakte vanilleroom (zie pag. 133). Het is niet noodig in deze pudding eiwit te gebruiken, schaden doet het er echter niet aan.

KOUDE RIJSTPUDDING
(BESSENSAP OF CITROENSAUS)

Een rest van gekookte rijst $\frac{1}{2}$ liter wordt met melk opgekookt, suiker naar smaak toegevoegd, een stijf geklopt eiwit en 3 à 4 blaadjes gelatine in lauw water opgelost; voor den geur kan men vanille of citroenschil met de rijst koken of een vruchtenrest in den vorm leggen tusschen de rijst. Deze moet zoo stijf zijn, dat zij van de pan loslaat en aan den lepel blijft hangen. Men geeft er bessensap bij.

RIZ GLACÉ

1 à 2 eiwitten, $\frac{1}{2}$ liter rijst, weinig zout, $1\frac{1}{2}$ liter kokend water, 1 citroenschil geraspt, 2 à 3 citroen en geperst, suiker naar smaak. De rijst wordt gaar gekookt met de citroenschil daarna de suiker er bijgevoegd het sap der citroenen en het stijf geklopte eiwit, waarna men alles, al roerende, nog even door laat koken, vóór dat men het in den vorm doet.

Men geeft er rhum of marasquinsaus bij.

BEAUCOUP DE BRUIT ET PEU DE BESOGNE
3 à 4 eiwitten, 3 deciliter bessen- of kersensap, 150 gram suiker, 7 blaadjes gelatine of 14 gram. Het eiwit wordt zeer stijf geslagen dan langzaam het bessensap en de suiker er bijgevoegd, het laatst de opgeloste en niet meer warme gelatine, men blijft van tijd tot tijd roeren, tot dat de massa gebonden begint te worden, dan gaat zij in den vorm.