

Kleine Verleiding



Roompudding met de Werther Original caramelsaus



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

voor 4 porties

Voor de pudding

- 50 g witte chocolade
- 1 pakje slagroompudding
- 2 eetlepels suiker
- 400 ml melk
- 100 ml slagroom

Voor de caramelsaus

- 1 basisrecept voor Werther's Original caramelsaus

Bereiding

1. Snijd de witte chocolade in kleine stukjes. Doe het puddingpoeder met 2 eetlepels suiker en 50 ml melk in een bak en mix tot alles goed gemengd is. Doe de rest van de melk en de slagroom in een pan en breng aan de kook. Giet nu het puddingmengsel erdoor en roer alles. Roer ook de chocolade erdoor.
2. Spoel de puddingvormpjes af met koud water. Giet de warme pudding in de vormpjes, laat ze minimaal 4 uur afkoelen en afkoelen.
3. Maak één keer het basisrecept voor de caramelsaus en giet het voor het opdienen over de pudding.

Tip

Dompel de puddingvormpjes voor het serveren kort in warm water en draai ze vervolgens op borden. Besprenkel met de caramelsaus en serveer. Als je geen vormpjes hebt, kun je ook bekers of kommetjes gebruiken.