



Toffifee 2 laagse slagroompudding

Auteur: Karina Schmidt

Foto: Frechverlag GMBH, lichtpunkt, Michael Ruder

Fantastisch romig en geliefd bij iedereen – de Toffifee slagroompudding in 2 lagen is het perfecte dessert voor het hele gezin. Daarnaast is hij ideaal voor wanneer je haast geen tijd hebt om te bakken: de Toffifee slagroompudding is in slechts 15 minuten klaar! Maximaal genieten!

Benodigdheden:

Voor 6 porties

Voor de Toffifeepudding:

- 15 Toffifee
- 2 el cacao poeder
- 30g suiker
- 35g maizena
- 500ml melk

Tot slot:

- 20g suiker
- 20g Maizena
- 140ml melk
- 140ml slagroom
- 50g witte chocolade, gehakt

Instructies:

1. Doe 9 Toffifee minimaal 2 uur in de vriezer. Maal ze vervolgens met een staafmixer tot een fijn poeder. Meng het poeder met de cacao, suiker en zetmeel in een shaker. Voeg vervolgens 150ml melk toe en schud nogmaals een aantal keer goed met gesloten deksel.
2. Verwarm de rest van de melk. Zodra het begint te koken, doe direct het Toffifee mengsel erbij en blijf doorroeren met een garde. Blijf roeren totdat het mengsel dikker wordt. Schenk de pudding in glazen en laat het afkoelen in de koelkast.
3. Voeg voor de slagroompudding de suiker, Maizena en 100ml melk toe aan de shaker en meng alles goed door elkaar. Breng de slagroom aan de kook met het overgebleven melk. Voeg zodra het kookt het mengsel toe en de 50g gehakte witte chocolade. Blijf het geheel doorroeren en laat de massa indikken.
4. Verdeel de pudding gelijkmatig over de glazen en garneer met de Toffifee. Zet het koud en klaar is de Toffifee 2 laagse slagroompudding.