



# Roompudding met chocoladesaus



Eenvoudig

Voor 3 à 4 personen

## Ingrediënten:

Voor de pudding:

1 pakje Dr. Oetker Kookpudding Room

½ l koude melk

Voor de saus:

50 g pure chocolade

1/8 l ongeklopte slagroom

## Bereidingswijze pudding:

Maak de inhoud van het pakje met een gedeelte van een ½ liter koude melk aan. Breng de resterende melk al roerende met een garde aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg het aangemaakte puddingpoeder onder goed roeren aan de melk toe. Breng het geheel aan de kook en laat de pudding al roerende 2 minuten op een laag vuur zachtjes doorkoken. Laat deze geheel koud en stijf worden. Stort de pudding op een bord.

## Bereidingswijze saus:

Breek 50 g pure chocolade in stukjes. Laat de chocolade in een steelpan met 1/8 l ongeklopte slagroom smelten. Schenk de warme chocoladesaus over de gestorte pudding.

Tip: leg ter voorkoming van velvorming direct na het koken een stukje plasticfolie op de pudding.

## Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Kookpudding Room

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: [info@oetker.nl](mailto:info@oetker.nl)



© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?  
Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)  
Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: [info@oetker.nl](mailto:info@oetker.nl)