



Luxe bitterkoekjespudding

ongeveer 10 - 12 stuks



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

:
Mixer met gardes
Puddingvorm ca. 1,5 liter

Voor de bitterkoekjespudding:

1 pak Dr. Oetker Pakket voor MonChou Taart
500 ml slagroom
250 ml melk (lauwwarm)
ongeveer 250 g bitterkoekjes
1 tl kaneel
olie

1 Zo maak je de bitterkoekjespudding:

Haal de slagroom en de melk uit de koelkast en laat het op kamertemperatuur komen. Snijd de bitterkoekjes in 6-8 stukjes.

2 Klop de slagroom zonder suiker stijf. Klop in een andere kom de melk met de taartmix en kaneel in 3 minuten op de hoogste stand tot een schuimige massa.

3 Spatel de opgeklopte slagroom en de bitterkoekjesstukjes door het taartmengsel. Bestrijk de binnenkant van de puddingvorm heel licht met olie. Schenk de vloeibare bitterkoekjespudding in een vorm en laat de bitterkoekjespudding ca. 3 uur opstijven in de koelkast.

Tips van de Consumentenservice

- Verwarm de buitenkant van de puddingvorm even met warm water, voordat je de bitterkoekjespudding er uit haalt.
- Decoreer de bitterkoekjespudding met slagroom of Dr. Oetker Chocoladesaus.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)