



Puddingijsjes

16 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

pan met dikke bodem
ijsschep
beslagkom (metaal)
Ijsbak

Voor de ijsjes:

500 ml melk
1 pak Dr. Oetker Kookpudding
Frambozen
16 oubliehoortjes
2 eiwitten
120 g fijne kristalsuiker
1 flesje Dr. Oetker Disco

1 Bereidingswijze:

Maak de inhoud van het pakje Kookpudding Frambozen met 100 melk aan. Breng de rest van de melk aan de kook. Neem de pan van het vuur en roer het puddingpapje erbij. Zet de pan terug op het vuur en kook het al roerend op laag vuur 2 minuten door. Schenk de pudding in een (ijs)bak en laat deze in ca. 3 uur of langer opstijven, eerst buiten de koelkast, later in de koelkast.

2 Klop de eiwitten los in een metalen beslagkom. Zet de kom op een pan met een laagje kokend water, voeg de suiker toe en klop de eiwitten tot stijve pieken, die niet omvallen. Draai de kom regelmatig, om te voorkomen dat de eiwitten gaar worden.

3 Haal de kom van de pan en laat het schuim onder regelmatig omscheppen afkoelen. Schep het schuim in een spuitzak met stervormig mondje.

4 Vul met behulp van een kleine ijstang de oubliehoortjes met één of twee bolletjes frambozenpudding. Spuit op elk hoorntje een toef eiwitschuim en bestrooi deze met Disco.



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



Tips van de Consumentenservice

- Gebruik in plaats van eiwitschuim, slagroom met Klop-fix en poedersuiker.

