

Tia Maria-puddinkjes.

Ingrediënten:

3 maatschepjes snelfiltermaling
5 blaadjes witte gelatine
70 gr. bruine basterdsuiker
2 eetlepels Tia Maria
een handje geblancheerde amandelen
2 eetlepels vloeibare honing
125 ml slagroom
4 timbaaltjes van elk ca. 1,5 dl

1. Zet van de snelfiltermaling met 400 ml water koffie. Week de gelatine ca. 5 minuten in koud water. Knijp dan goed uit en los de gelatine op in de nog hete koffie. Roer de suiker er door totdat deze helemaal is opgelost. Roer de Tia Maria erdoor en laat het mengsel afkoelen.

2. Vet de timbaaltjes heel dun in met een beetje zonnebloemolie. Giet er het afgekoelde mengsel in en druk in elk vormpje een paar amandelen. Laat de timbaaltjes ca. 2 uur in de koelkast opstijven.

3. Klop de slagroom iets op en roer er de honing door. Dompel de vormpjes kort in heet water, leg er bordjes op en stort de puddinkjes. Schenk de honingroom erover en serveer.

Dit is het oorspronkelijke recept. Op het diner roulette heb ik een variant gemaakt: in een glas, omdat de puddinkjes niet fraai gestort konden worden.

Hartelijke groet,
Herman van den Brink