

Recept van [Uit de keuken van Levine](http://uitdekeukenvanarden.blogspot.nl/2012/06/wij-eten-niet-zo-vaak-toetjes.html)

<http://uitdekeukenvanarden.blogspot.nl/2012/06/wij-eten-niet-zo-vaak-toetjes.html>

Wij eten niet zo vaak toetjes. Niet dat we ze niet lusten, maar ja de toetjes die ik lekker vind zijn nogal calorierijk.

Neem nou deze melkchocoladecustardpuddingmetslagroom als je het snel zegt klinkt het niet zo erg, maar als je de calorieën gaat tellen schrik je je een hoedje. Ik heb ze overigens niet geteld hoor, die calorieën. Ik kijk wel uit, dan smaakt het misschien wel een stuk minder lekker.

Dit toetje is verschrikkelijk lekker als je van melkchocolade houdt. Romig, fluwelig en zoet. Comfortfood!

Het [recept](#) vond ik op de blog [Baked Bree](#). Een leuke blog waar ik al meerdere recepten heb gevonden die ik (ooit) nog wil maken. De oorspronkelijke naam is Milk Chocolate Pots de Crème, maar hoe vertaal je dat nou? Bree schrijft dat Pots de Crème het Franse equivalent zijn van custard. Ze worden geserveerd in kleine potjes. Verderop in het recept schrijft ze dat je het mengsel over 4 potjes met een inhoud van 240 ml (1-cup) moet verdelen. Ik heb dat braaf gedaan, maar volgende keer maak ik er 6 van. Niet dat ik het teveel vond hoor, ik had geen moeite met de hoeveelheid, maar toch

Bree gebruikt 1 theelepel zout in haar recept, ik kan me echter niet voorstellen dat dat lekker is. Ik heb dan ook de hoeveelheid zout teruggebracht naar een "snufje". Verder schrijft ze in het recept dat ze het mengsel met een foodprocessor/blender nog even mixt om het glad te maken. Die stap heb ik overgeslagen, niet nodig. Mijn mengsel was fluwelig zacht.

Melkchocolade pudding (4 – 6 stuks)

- 250 ml slagroom
- 250 ml volle melk
- 50 gram suiker
- snufje zout
- 5 eidooiers (maat M)
- 285 gram melkchocolade
- 90 gram pure chocolade
- 1 theelepel/5 ml vanille extract
- slagroom, voor de afwerking
- chocoladekrullen, voor de afwerking

Hak de beide soorten chocolade fijn en doe in een vuurvaste schaal.

Breng de slagroom met de melk, suiker en zout in een steelpan tot net aan de kook.

Klop intussen in een vuurvaste schaal de eidooiers met een vork of garde los. Giet er langzaam en al roerend de helft van het slagroommengsel bij. Giet het mengsel terug in de pan bij het resterende slagroommengsel.

Laat het mengsel op laag vuur al roerend binden in $\pm$ 4 minuten. Pas op: zorg dat het mengsel niet aan de kook komt! Het mengsel is goed als het op de bolle kant van een lepel blijft hangen en je er met een vinger een streep in kunt trekken zonder dat die meteen uitloopt.

Giet het mengsel over de gehakte chocolade. Laat even staan en roer dan goed door tot alle chocolade gesmolten is. Voeg het vanille extract toe en roer erdoor.

Verdeel het mengsel over 4 – 6 kleine potjes/schaaltjes/glazen. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en zet vervolgens minstens 2 uur in de koelkast.

Verdeel er vlak voor het verdelen lobbige geslagen slagroom en chocoladekrullen over. Langzaam eten en van iedere hap genieten!

Overnemen voor niet-commerciële websites mag, mits met bronvermelding en plaatsing van een link naar het betreffende artikel op mijn weblog. Commerciële websites dienen vooraf contact met mij op te nemen (uitdekeukenvanarden@mac.com).