

"Keskül"

Melkpudding met kokos en pistache

Ingrediënten voor 12 personen:

Voor de pudding:

- 200 gram pistache
- 200 gram amandelen
- 130 gram aardappelmeel *→ niet, ipv amandelpoelmeel.*
- 2,5 liter melk
- 25 blaadjes gelatine
- 200 gram poedersuiker
- 4 eieren
- sap van ½ citroen

Voor de garnering:

- 50 gram kokospoeder
- 160 gram pistache
- rasp van de citroenschil

Bereiding:

Pudding:

Week de amandelen en de pistache 5 minuten in kokend water. Maal ze of stamp ze fijn met een vijzel.

Breek de eieren in een kom en meng deze. Meng de aardappelmeel met een klein beetje melk tot een papje. Giet de rest van de melk in een pan, voeg de noten, de suiker en het citroensap en de poedersuiker toe en breng al roerend aan de kook. Meng daarna het "papje" aardappelmeel er geleidelijk door. Voeg de geklutste eieren toe en laat de pap koken totdat deze romig van substantie wordt. Zet de pan van het vuur af en doe de geweekte gelatine erdoorheen. Roeren tot de gelatine geheel is opgelost. Giet de pudding in geportioneerde kommetjes en laat flink afkoelen.

Garnering

Maal de pistache fijn & rasp de citroen.

Doe de kokospoeder, pistache en citroenrasp in een kom en meng deze door elkaar.

Serveren:

Draai de afgekoelde kommetjes om in het midden van het bord (als ze goed gelukt zijn, blijven ze "staan" als een pudding).

Strooi de garnering over elk puddinkje en serveer koud.