Chocoladepudding

10 g cacaopoeder

35 g maïzena

500 volle melk

200 volle room
100 g fondantchocolade

50 g vanillesuiker

5 cl likeur 43

hagelslag
gehakte witte chocolade

gezoete bresiliennenootjes

slagroom (voor afwerking)

Los de cacaopoeder en maïzena op in een kopje koude melk. Breek de chocoladerepen in stukjes.

Breng de rest van de melk met de room en de vanillesuiker aan de kook. Voeg de stukjes chocolade toe. Roer tot ze volledig gesmolten zijn.

Voeg al roerend het cacaopoedermengsel bij de hete melk. Laat nog even koken, tot de melk bindt. Giet de massa in de glaasjes of potjes en laat minstens 3 uur opstijven in de koelkast.

**Variant:** in een feestelijke editie giet je een borrelglas Likor 43 bij de hete melk. Werk de glazen af met gezoete bresilienne-nootjes, chocoladestrontjes, brokjes witte chocolade en slagroom.