



© Wiel Noteborn | 2019

### Griesmeelpudding

**Benodigheden:** 1 liter melk, 200 cc-sinaasappelsap, 140 gram griesmeel, 100 gram suiker, 2 zakjes vanillesuiker, 1 theelepel kaneel. **Vier opgeklopte eiwitten** met 100 gram suiker, ½ geslagen room. 50 gram gebruneerde amandelschaafsel. Puddingvormen. Vier macarons p.p. ½ liter slagroom, 75 gram suiker, 1 zakje klop-fix. 22 vijgen, 1 fles rode dessertwijn. Poedersuiker. Een bos Munt.

**Bodems** van 500 gram gemalen Amarettini koekjes, 50 gram basterdsuiker, 250 gram gesmolten roomboter, 100 gram amandelschaafsel. Bakplaat, bakpapier, ronde steker.

**Werkwijze:** Melk, sinaasappelsap, suiker, vanillesuiker, kaneel aan de kook brengen. Al roerende met **de garde**, de **griesmeel** toevoegen, **vijf minuten** zachtjes doorkoken, **koud zetten** en regelmatig roeren om een vlies te voorkomen. **Slagroom** opkloppen. **Eiwitten** in de keukenmachine opkloppen en **geleidelijk de suiker** erbij doen

**Slagroom** en de **opgeklopte eiwitten** onder de **koude griesmeelpudding** spatelen en verdelen in de natgemaakte vormen. In de **diepvries plaatsen** en vervolgens **lossen**.

**Bodems:** Bakplaat bekleden met bakpapier. **Amarettinikoekjes** met de **staafmixer** vermalen en **vermengen** met gesmolten boter, suiker en amandelschaafsel. **Storten op de bakplaat** en een **halve centimeter** dun en gelijkmatig uitstrijken. In de **diepvries** zetten en vervolgens 22 mooie rondjes uitsteken in de grootte van de griesmeelpuddingvormen. Halve liter slagroom met suiker en klop-fix opkloppen en in een kleine spuitzak doen **zonder spuitje**.

In de **halve niet-zoete mini macarons**, een **bolletje slagroomspuiten**. **Op de borden** een Amarettini bodem leggen met **daarop** de griesmeelpudding. De **macarons** tegen de **pudding wand** vastzetten en **bestrooien** met poedersuiker.

**Vijgen wassen** en in vieren snijden. In een **slede** leggen en **napperen** met de **rode dessertwijn** en in de oven van 170°C. **20 minuten garen**. Bestrooien met poedersuiker en **naast de pudding** op de borden leggen met een **mooi takje munt**.