




Puddingflipje

8 porties    eenvoudig tot 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de pudding:

1 zakje Dr. Oetker Pudding Vanille
1 zakje Dr. Oetker Pudding Chocolade
1500 ml melk (2 X 750 ml)
150 g suiker (2x75g)

Voor de versiering:

1 zakje Dr. Oetker
Chocoladeglazuur

- 1 Spoel een schotel met een doorsnede van 20 cm uit met koud water en bekleed het aan de binnenkant zo glad mogelijk met huishoudfolie.
- 2 **Chocoladepudding:** Melk met suiker en chocoladepuddingpoeder vermengen volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
Vanillepudding: Doe net hetzelfde als voor de chocoladepudding met de vanillepudding. Afwisselend de hete vanille- en chocoladepudding met een grote lepel in de schotel storten, om een dambordeffect te verkrijgen. Strijk de bovenkant mooi glad en zet de schotel een nachtje in de koelkast.
- 3 Leg het zakje in een kom warm water tot de glazuur zacht is. Kneed deze goed door en knip een hoekje van het zakje. Spuit hiermee de ogen, de handen en de tong op huishoudfolie. Laat 30 minuten in de koelkast staan.
- 4 Stort de pudding op een groot bord en neem de folie er voorzichtig af. Steek met een lepel de mond uit en versier met de verharde chocoladedelen. Gebruik de overige glazuur als haar. Tip: liefst de beide puddings gelijktijdig bereiden of snel achter elkaar.