



⌚ ± 1.5 uur

 ± 24 uur

 10 personen



- 10 gram gelatine;
- 95 gram suiker.

- 150 gram advocaat;
- 30 gram brandewijn;
- 80 gram water;
- 1 ei;
- 4 eierdooiers;
- 400 gram slagroom;
- Puddingvorm;
- Mengkom.





Recept

- Let op!** Laat de gelatine niet koken.

Handige informatie

Deel jouw advocaat pudding met ons!

Heb jij zelf met dit recept een advocaat pudding gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe de pudding is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw pudding zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Auteur: Cees Holtkamp (recept afkomstig uit het boek 'De Banketbakker')

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Runder Gelatine 60gr. (Art.nr.: BNC00047)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)

