



⌚ ± 1 uur

 ± 4 uur

A chocolate pudding, likely a Baktotaal product, is presented on a white marble cake stand. The pudding is covered in a thick, glossy chocolate glaze and is topped with several fresh, sliced strawberries. Two knives with light-colored handles and black blades are placed to the left of the pudding. The background is a neutral, light-colored surface. In the bottom right corner, the Baktotaal logo is visible, featuring a stylized 'B' inside a circle, followed by the text 'BAKTOTAAL' and the tagline 'echt anders om te bakken' below it.



Recept

1. Meng de kristalsuiker, cacaopoeder, maïzena en keukenzout door elkaar heen.
2. Week de gelatineblaadjes in koud water.
3. Hak de chocolade fijn.
4. Verwarm de melk op een middelhoog vuur.
5. Roer het suikermengsel door de melk heen.
6. Meng de fijn gehakte chocolade erdoorheen, totdat het mengsel dikker wordt.
7. Haal de pan van het vuur af.
8. Roer het vanille extract erdoorheen.
9. Knijp de gelatineblaadjes goed uit.
10. Roer de gelatineblaadjes door het chocolademengsel heen, totdat ze volledig zijn opgelost.
11. Giet de pudding in de puddingvorm.
12. Laat de chocolade pudding minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.
13. Drizzle wat caramel over de pudding heen.
14. Garneer het toetje met wat aardbeien of ander vers fruit naar keuze.

Handige informatie

Lekker variëren met de pudding!

In dit recept hebben we gebruikgemaakt van een lekkere caramel drip en verse aardbeien. Uiteraard kun je hiermee lekker variëren en het toetje zodoende helemaal naar jouw eigen wens maken. Zo kun je ervoor kiezen om er een warme chocoladesaus bij te serveren en ander vers fruit. Of je gaat voor een warme caramel drip in combinatie met chocoladestukjes, nootjes en/of koekkrumels. Wees lekker creatief en kom zodoende op de lekkerste combinaties.

Ontdek onze andere dessert recepten!

Ben je gek op toetjes en vind je het leuk om deze zelf te maken? Bekijk dan eens onze dessert recepten. Op onze receptenpagina hebben we namelijk al ruim 150 dessert recepten verzameld. Zo vind je er recepten voor pavlova, ijs recepten, desserttaarten en allerlei recepten voor verschillende tiramisu's. Bekijk dit [recept voor een Baileys tiramisu](#) en dit [recept voor Oreo tiramisu](#) maar eens. Dit [recept voor een heuse tiramisu cheesecake](#) is ook echt het proberen waard. [Bekijk al onze dessert recepten hier!](#)

Ontdek eens onze receptenpagina!

Kan je geen genoeg krijgen van het maken van lekkernijen? Bekijk dan eens onze receptenpagina. Daarop hebben we inmiddels al 1.600 uiteenlopende recepten verzameld, waarmee je allerlei uiteenlopende lekkernijen



kunt maken. Zo vind je er recepten voor het maken van prachtige taarten, verschillende koek recepten en diverse cake recepten. Ben je niet zo dol op zoet en houd je meer van hartig? Dan moet je echt eens onze hartige recepten bekijken. We hebben werkelijk voor ieder wat wils. We vullen de blog wekelijks aan met nieuwe recepten, dus het is zeker de moeite waard om er af en toe een kijkje op te nemen. [Bekijk al onze recepten hier en ga lekker aan de bak!](#)

Laat aan ons jouw zelfgemaakte chocolade pudding zien!

Heb jij met dit recept een chocolade pudding gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe het dessert is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door het toetje te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw creatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Caramel Naturel 110 gram (Art.nr.: CZ001)
- 1 x Patisse Puddingvorm 0,5L** (Art.nr.: 02440)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-EO-D94)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)

