

Custard puddinkjes

Image



Custard puddinkjes

Een heerlijke combinatie van custard, Frucaps fruitvulling bosvruchten en slagroombavaroise. Enjoy!

8 stuks

Ingrediënten

Custard:

1.000 gram Water, kokend

400 gram Damco rapido

Tussenvulling:

500 gram Frucaps fruitvulling bosvruchten

Slagroombavaroise:

600 gram Slagroom, gezoet

100 gram Water, lauw

50 gram Damco multibavaroise

Decoratie:

Meringue Sticks

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze custard:

1. Breng het water aan de kook, voeg hier de **Damco rapido** aan toe en meng dit met de garde.

2. Kook de massa kort door.
3. Verdeel de custard over de 8 glaasjes en dek af met folie.

Werkwijze tussenvulling:

1. Spuit **Frucaps fruitvulling bosvruchten** met een spuitzak op de afgekoelde custard.

Werkwijze slagroombavaroise:

1. Meng **Damco multibavaroise** met het lauwe water en spatel deze door de lobbige geklopte slagroom.
2. Doe de massa in een spuitzak en spuit deze bovenop de fruitvulling.
3. Laat de glaasjes minimaal een uur opstijven in de koeling.
4. Tot slot afwerken met een melange van roodfruitsoorten of met ander fruit naar keus en bestrooien met **Meringue sticks**.

Image

