



RECEPT "Jaantjespudding" uit het kookboek van rond 1930 op een elektrisch fornuis

¼ liter melk
¼ liter slagroom
1 ei
1 eidooier
60 gram suiker (wel zoet)
12 gram gelatine blaadjes (doorzichtig 3 stuks)
1 vanille stokje (open gemaakt- meekoken)
¼ dl marasquin. (scheutje: om overheersen te voorkomen)
Kersen -zonder-pit -op - sap (in een zeef laten uitlekken)

Roer het ei en den eidooier met suiker mooi luchtig. Laat de melk eenigen tijd met de vanille trekken bij schakelstand 2. Voeg daarna den room toe en breng de vloeistof aan de kook bij den hoogsten schakelstand.....

om het wat makkelijker leesbaar te maken, ga ik met de woorden anno 2020 verder 😊

- *meng suiker en ei en eidooier in een grote schaal.
 - *laat de melk enige tijd met de iets uitgeschaapte vanillestokje trekken op de kleinste warmtebron.
 - *voeg daarna de room toe en breng de vloeistof voorzichtig aan de kook bij de hoogste stand
 - *zet de warmtebron uit en giet wat van de kokende room-melk bij het eierpapje in de grote schaal
 - *doe alles terug in de pan en laat de massa onder zachtjes roeren op de uitgeschakelde warmtebron langzaam binden (nl... pas op voor schiften!). Ze hoeft nl niet te koken
 - *verwijder de vanillestokje
 - *neem de pan van de warmtebron en voeg de - in ruim water geweekte en goed uitgeknepen - gelatine toe.
 - *voeg, wanneer de massa iets bekoeld is, de marasquin toe.
 - *laat de puddingmassa onder af&toe roeren geleichtig worden.
 - *doe, in een met water omgespoelde, puddingvorm de puddingmassa. *
 - * voeg de uitgelekte kersen toe (stuk voor stuk in de pudding verdelen die al in de schaal is).
 - *laten opstijven door de gelatine.
 - * voor opdienen nog versieren met chocolade hulstblaadjes.
- Slagroom maakt het wel wat 'zwaarder'.

Ps. * Bitterkoekjes in rum geweekt is een aanvulling van de laatste jaren 😊