

# VANILLEPUDDING



---

**Vorbereitung :** 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 8 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 4/6 PERSONEN

- 4 gelatineblaadjes - merg van 1 vanillestokje - 40 gram suiker - 500 ml slagroom - 5 eidooiers - 25 gram Maïzena®

---

1. Leg de gelatineblaadjes 5 minuten in een schaal met koud water en knijp ze daarna uit.
2. Doe alle ingrediënten in de rvs-kom.
3. Stel het EXPERT-programma in op 8 minuten/snelheid 5/95 °C.
4. Stel het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 10 (zonder verwarmen).

Cook Expert ■