



Kerstijspudding

Benodigdheden

- 50 gram geroosterde amandelen, gehakt
- 45 gram gemengde gehakte gekonfijte citrusschil
- 60 gram rozijnen, gehakt
- 60 gram sultana
- 60 gram bessen
- 80 mililiter rum
- 1 liter roomijs
- 100 gram groene en rode kersjes, in vieren gesneden
- 1 theelepel gemengde specerijen
- 1 theelepel kaneel
- 1 theelepel nootmuskaat
- 1 liter chocolade ijs

Bereiden kerstijspudding

- Meng de amandelen, schil, rozijnen, sultana, bessen en rum in een kom.
- Bedek deze met plasticfolie en laat hem 1 nacht staan.
- Koel een metalen of plasticpuddingvorm van 2 liter in de vriezer.
- Maak het roomijs wat zachter en roer de kersjes erdoor.
- Druk dit ijs rond de wand en de bodem van de koude vorm; verdeel het gelijkmatig.
- Zet de vorm weer een nacht in de vriezer.
- U moet het ijs misschien enkele keren controleren en weer gelijkmatig tot de rand verdelen.
- Meng de volgende dag de specerijen en het chocolade ijs met het vruchtenmengsel.
- Schep het in het midden van de puddingvorm en strijk de bovenkant glad.
- Zet het 1 nacht in de vriezer.
- Stort de pudding op een schaal en garneer hem.
- Serveer hem in punten

