

Honeycomb pudding



4 K melk

4 eiers

1 eetlepel gelatine

1koppie suiker

smelt gelatine met kookwater

skei eiers en klits geel

kook melk en voeg die geklitste geel by en laat vinnig opkook

Haal van die hitte af.

klits wit van die eier styf met die suiker en voeg by kook mengsel saam die gelatine

gooi in glas bak en sit in yskas tot styf