Onze winkel Eext

**Speculaagjesdessert**

4 personen

**Ingrediënten:**

* 1 liter melk
* 2 sinaasappels
* 75 gram griesmeel
* 50 gram suiker
* 1 theelepel koekkruiden
* 100 gram speculaasjes (grof verkruimeld)
* slagroom uit spuitbus

**Benodigdheden:**

* 4 hoge glazen
* vershoudfolie

Overige tijden:

* 60 minuten koelen

**Voorbereiden:**

Breng de melk aan de kook. Boen 1 sinaasappel schoon en rasp de schil eraf. Roer het griesmeel met de suiker, sinaasappelrasp en speculaaskruiden door elkaar en voeg toe aan de melk. Breng al roerend het griesmeelmengsel aan de kook, kook circa 5 minuten door en giet in een schaal. Laat de griesmeelpudding afkoelen en roer af en toe door. Schil de overige sinaasappel dik tot aan het vruchtvlees en snijd de partjes tussen de vliesjes uit. Vang hierbij het sap op en klop het sap met een garde door de griesmeelpudding.

**Bereiden:**

1. Giet een lepel griesmeelpudding in de glazen en verdeel hier een paar partjes sinaasappel en speculaaskruimels over. Maak zo nog een paar lagen.
2. Dek de glazen af met folie en zet minimaal 1 uur in de koelkast.
3. Spuit vlak voor het serveren een grote toef slagroom erop en bestrooi met nog wat speculaaskruimels.