

Herrencreme

Gala-Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver
Sahne-Pudding
40 g Zucker
500 ml Milch

Außerdem:

etwa 100 g Zartbitterschokolade
5 EL Rum
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker



etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Zubereiten: Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 Esslöffeln von der Milch glatt rühren. Übrige Milch zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren mind. 1 Min. kochen lassen. Frischhaltefolie direkt auf die heiße Puddingoberfläche legen und Pudding erkalten lassen.

2. Inzwischen die Schokolade in kleine Stückchen hacken. Unter den kalten Pudding Rum und Schokoladenstücke (etwas zum Garnieren zurücklassen) rühren.

3. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. 2/3 der Sahne unter den Pudding ziehen und in Dessertgläser verteilen.

4. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und aufspritzen, mit übriger Schokolade und nach Wunsch mit Schokoladenornamenten garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 28 g, Kh: 40 g, kJ: 1.999, kcal: 476