

# Amarettini-Kaffee-Pudding

Leckerer Vanille-Pudding zur Hälfte mit Instant-Kaffeepulver verfeinert und im Glas eingeschichtet.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-Geschmack  
40 g Zucker  
500 ml Milch  
1 Btl. Instant-Espressopulver,  
ungesüßt (2 g)

### Für die Dessertgläser:

25 g Zartbitterschokolade  
2 EL Amaretto (Mandellikör)  
4 Amarettini (ital. Mandelgebäck)

Wie verfeinere ich Pudding mit einer leckeren Kaffeenote?:

## 1 Pudding kochen:

Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Eine Hälfte des Puddings in eine Schüssel geben und Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen, damit sich keine Haut bildet. Unter die zweite Hälfte des Puddings das Espressopulver rühren, bis es gelöst ist. Ebenfalls direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken. Beide Puddinge erkalten lassen.

## 2 Dessertgläser dekorieren:

Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine sehr kleine Ecke vom Gefrierbeutel abschneiden und 4 Dessertgläser mit der geschmolzenen Schokolade aussprenkeln. Gläser kalt stellen.

## 3 Die erkalten Puddinge mit jeweils 1 EL Amaretto glatt rühren. Dunklen und hellen Pudding in Schichten auf die Dessertgläser verteilen. Mit den Amarettinis garnieren und servieren.