

# Espresso-Dessert

Cremiger feinherber Schokoladenpudding mit Nüssen und Orangenote

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Cremepudding:

100 ml kalter Espresso oder starker Kaffee

200 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer  
Gourmet-Cremepudding Feinherbe  
Schokolade

etwa 1 EL Grand Marnier®  
(Orangenlikör)

abgeriebene Orangenschale

### Topping:

50 g verschiedene Nüsse z. B.

Haselnüsse, Paranusskerne,  
Macadamianusskerne

25 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

100 g Zartbitterschokolade

6 EL Milch

## 1 Cremepudding:

Espresso oder Kaffee und Milch in einem Topf **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Cremepulver unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und **1 Min.** kräftigiterrühren. Pudding **5 Min.** stehen lassen, dann nochmals kräftig durchrühren. Mit Orangenlikör und Orangenschale abschmecken. Die Creme in Dessertgläser füllen.

## 2 Topping:

Nüsse grob zerkleinern. Nüsse und Mandeln in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Schokolade grob hacken.

## 3 Verzieren:

Nüsse und 20 g Schokolade auf der Creme verteilen. **Kurz vor dem Servieren** restliche Schokolade mit Milch in einem Topf schmelzen und auf den Nüssen verteilen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Orangenlikör kann die Creme auch mit Orangensaft zubereitet werden.
- Das Dessert kann auch in einer großen Glasschale oder in Tassen serviert werden.



---

# Versuchsküche

Rezepte und Tipps

