

Feiner Pudding mit Schokosoße

Ein cremiges Dessert mit schneller Schokoladensoße

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
40 g Zucker
300 ml Milch
200 g Schlagsahne

Schokosoße:

400 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer
Gourmet-Cremepudding Vollmilch-
Schokolade

1 Pudding:

Puddingpulver mit Zucker mischen und nach und nach mit mind. 6 Esslöffeln von der Milch glatt rühren. Übrige Milch mit Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Pudding in Dessertgläser portionieren und erkalten lassen.

2 Schokosoße:

Milch sprudelnd aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Cremepulver unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und 1 Min. kräftig durchrühren. Soße erkalten lassen, dabei ab und zu durchrühren.

3 Schokosoße auf dem Pudding verteilen, nach Belieben verzieren, z. B. mit Dekorartikeln und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Anlass kann man die Portionen auf mehrere kleine Gläser aufteilen.