

# Kaffee-Creme mit weißer Schokolade

Dieser cremige Pudding mit Galetta, Kaffee und weißer Schokolade ist ganz schnell und einfach gemacht.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 50 g weiße Schokolade
- 1 Pck. Dr. Oetker Galetta
- Crempudding-Pulver Schokolade
- 300 ml kalte Milch
- 100 g kalte Schlagsahne
- 100 ml kalter, starker Kaffee

## 1 Vorbereiten:

Schokolade fein hacken.

## 2 Creme-Pudding zubereiten:

Galetta nach Packungsanleitung, **aber** mit 300 ml Milch, 100 g Sahne und 100 ml Kaffee, zubereiten. 2/3 der Schokolade untermischen und in Dessertgläser füllen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

## 3 Verzieren:

Mit der übrigen Schokolade dekorieren.