

# Knuspriges Schoko-Dessert

Ein cremiger Schokoladenpudding mit frischer Schlagsahne und knusprigen Rocher®-Kugeln verfeinert.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Schokolade  
50 g Zucker  
500 ml Milch  
8 Rocher®  
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
20 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse

Wie koche ich Schokopudding mit Rocher®-Kugeln?:

## 1 Schokopudding kochen:

Puddingpulver **mit 40 g Zucker** mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren mind. 1 Min. kochen lassen. Pudding in eine Rührschüssel geben und Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen, damit sich keine Haut bildet. Pudding erkalten lassen. Rocher® grob hacken.

## 2 Schokopudding einschichten:

Kalten Pudding mit einem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren. Aroma und Rocher® unterrühren. Sahne mit Sahnesteif und übrigem Zucker steif schlagen. Schoko-Dessert in etwa 4 Glasschälchen füllen (4 Esslöffel zurückbehalten). Die Sahne jeweils auf die Mitte des Desserts geben und je 1 Esslöffel der Schokocreame darübergeben, mit den gehackten Nüssen bestreuen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- [Tipps und Tricks zum Pudding kochen und stürzen gibt es hier.](#)

