

Sahniger Pudding mit Schokotropfen

Ein cremiges Dessert mit einer Schoko-Orangensoße

etwa 4 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
4 EL Dr. Oetker Schoko-
Tröpfchen

Dessert-Soße:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Bourbon-Vanille ohne Kochen
250 ml Milch
3 TL Dr. Oetker Kakao
abgeriebene Orangenschale

1 Vorbereiten:

Vier kleine Puddingformen (Inhalt je 150 ml) mit kaltem Wasser ausspülen und auf ein Brett oder Tablett stellen.

2 Pudding:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch und Schlagsahne aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Die Hälfte des Puddings gleichmäßig in den Förmchen verteilen und je 1 EL Schoko-Tröpfchen aufstreuen. Den übrigen Pudding gleichmäßig in den Förmchen verteilen. Die Förmchen mind. 2 Std. kalt stellen.

3 Dessert-Soße:

Dessert-Soße mit Milch und Kakao nach Packungsanleitung zubereiten, Orangenschale unterrühren.

4 Pudding mit einem spitzen Messer aus den Formen lösen und auf Teller stürzen. Pudding mit Soße servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Garnieren Sie den Pudding mit abgeriebener Orangenschale.

