

Scharfer Schokopudding mit Mangosoße

Ein cremiger Pudding mit Pfeffer und fruchtiger Mangosoße.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Feines Schokoladen-Puddingpulver
50 g Zucker
etwa 1 Msp. Cayennepfeffer
500 ml Milch

Mangosoße:

1 reife Mango
4 EL Apfelsaft
etwa 1 EL Zucker

1 Pudding:

Tassen oder Souffléförmchen mit kaltem Wasser ausspülen. Puddingpulver mit Zucker und Cayennepfeffer mischen. Nach und nach mit mind. 6 Esslöffeln von der Milch anrühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Pudding in die Förmchen füllen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Mangosoße:

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Etwa ein Drittel des Fruchtfleisches in kleine Würfel schneiden. Übrige Mango grob zerkleinert in einen Rührbecher geben. Die restlichen Zutaten dazugeben und pürieren. Mangowürfel unterheben.

3 Puddinge in den Förmchen vorsichtig lösen und auf Dessertteller stürzen. Mangosoße gleichmäßig um die Puddinge verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle des Apfelsaftes können Sie die Mangosoße auch mit 4 EL weißem Rum zubereiten.
- Dessert nach Belieben mit Mangospalten verzieren.