

# Schoko-Dessert mit Mandelsplittern

Ein cremiger Schokoladenpudding mit Mandelsplittern in weißer Schokolade und Vanille-Sahne.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Schokolade  
40 g Zucker  
500 ml Milch  
100 g Dr. Oetker gehackte  
Mandeln  
100 g weiße Schokolade  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Natürliches Bourbon-Vanille-  
Aroma  
250 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

① Wie mache ich ein Schoko-Dessert mit Mandelsplittern?:

② Schokopudding kochen:

Puddingpulver mit 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.

③ Schoko-Mandelsplitter herstellen:

Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Rühren hellbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Die Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Unter gut 2/3 der Schokolade die Mandeln und 1 Pck. Finesse rühren. Die Masse auf ein Stück Backpapier geben und erkalten lassen.

④ Schoko-Mandeln mit einem Messer klein hacken.

- 5 Schoko-Dessert in Dessert-Gläser schichten:  
Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und zweites Päckchen Finesse und Schoko-Mandel-Stücke unterheben, die Sahne-Masse auf Dessertgläser verteilen. Erkalten Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren, darüber geben und mit übriger Schokolade (evtl. noch einmal erwärmen) besprenkeln.