

Schoko-Lakritz-Creme mit Schmand

Cremepudding feinherbe Schokolade mit Lakritz und raffiniertem Topping.

etwa 8 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Cremepudding:

125 g weiche Lakritze
300 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer
Gourmet-Cremepudding
Feinherbe Schokolade

Schmandcreme:

300 g Schmand
1 Msp. Chiliflocken
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Himbeergeist

1 Vorbereiten:

Lakritze klein schneiden.

2 Cremepudding zubereiten:

Milch und Lakritzstückchen in einem Topf **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Cremepulver unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und **1 Min.** kräftigiterrühren. Pudding **3 Min.** stehen lassen, dann nochmals kräftig durchrühren. Pudding auf etwa 8 Dessertgläser verteilen.

3 Schmandcreme zubereiten:

Schmand mit Chiliflocken, Vanillin-Zucker und Himbeergeist verrühren und abschmecken. Schmandcreme auf der Schokoladencreme verteilen. Nach Belieben mit Chiliflocken und/oder Lakritz verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Himbeergeist kann auch Zitronensaft verwendet werden.