

Schokoladiges Espresso-Dessert

Ein leckerer Schokopudding wird mit Sahne und Espresso-Pulver zu einem außergewöhnlichen Genuss.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 ml Milch
2 - 3 TL Instant-Espressopulver
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer
Gourmet-Cremepudding
Vollmilch-Schokolade
50 g weiße Schokolade
200 g kalte Schlagsahne

Wie verfeinere ich einen Schokopudding mit Sahne und Espresso-Pulver?:

1 Pudding kochen:

Milch mit Espressopulver **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. Die Puddingoberfläche sofort mit Frischhaltefolie bedecken (so entsteht keine Haut) und erkalten lassen.

2 Dessert zubereiten:

Schokolade grob zerkleinern, 1 TL davon beiseitestellen. Schlagsahne steif schlagen. Pudding mit einem Schneebesen kräftig durchrühren. Schlagsahne und Schokoladenstückchen unterheben. Creme in eine Schale oder Dessertgläser füllen, mit restlichen Schokoladenstückchen bestreuen. Dessert bis zum Verzehr kalt stellen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Dessert vor dem Servieren mit Instant-Espressopulver bestreuen.
- Nach Belieben das Dessert in mehreren kleinen Gläsern portionieren.

