

Schokopudding mit Vanille-Herzen

Ein festliches Dessert mit Erdbeeren.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Gala Schokoladen-Pudding:

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

Gala Bourbon-Vanille-Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver
Bourbon-Vanille
30 g Zucker
375 ml Milch

Außerdem:

Ausstecher Herz, 6er-Set
Erdbeeren zum Garnieren

Wie mache ich Schokopudding mit Vanille-Herzen?:

1 Gala Schokoladen-Pudding zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker mischen und nach und nach mit mind. 6 EL der Milch glatt rühren. Übrige Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen, angerührtes Puddingpulver zufügen und unter Rühren mind. 1 Min. kochen lassen. Pudding in kleine, kalt ausgespülte Sturzförmchen füllen und mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Gala Bourbon-Vanille-Pudding zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker mischen und nach und nach mit mind. 6 EL der Milch glatt rühren. Übrige Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen, angerührtes Puddingpulver zufügen und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Pudding in eine kalt ausgespülte, flache Form füllen und mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Inzwischen Erdbeeren waschen und putzen.

4 Schokoladenpudding vorsichtig am Rand lösen und aus den Förmchen auf eine Platte stürzen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 5 Vanillepudding auf ein mit Wasser befeuchtetes Schneidebrett stürzen und Herzen ausstechen oder ausschneiden.
- 6 Gestürzten Schokoladenpudding mit Vanille-Herzen und vorbereiteten Erdbeeren garniert servieren.

