

Schokotraum

Ein cremiger dunkler Schokopudding verfeinert mit geschlagener Sahne und weißer Schokolade.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Feines Schokoladen-Puddingpulver
50 g Zucker
400 ml Milch
50 g weiße Schokolade
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Wie verfeinere ich Schokopudding mit Sahne?:

1 Schokopudding kochen:

Den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten, **aber nur mit 400 ml Milch**. Pudding in eine Rührschüssel füllen. Die Oberfläche des heißen Puddings direkt mit Frischhaltefolie belegen um die Bildung von Puddinghaut zu verhindern.

2 Inzwischen die Schokolade hacken oder raspeln.

3 Sahne mit Vanille-Zucker steif schlagen. Den erkalteten Pudding mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Dann Sahne und Schokolade (1 Esslöffel zum Garnieren zurücklassen) vorsichtig unterheben. Die Creme in eine Dessertschale füllen und mit der restlichen Schokolade garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch können Sie unter den erkalteten Pudding 4 EL Weinbrand rühren.