





# Schokotürmchen

Ein gestürzter Schokopudding mit Vanillesoße als Dessert

etwa 4    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Feines  
Schokoladen-Puddingpulver  
3 EL Zucker  
450 ml Milch

### Soße:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack zum Kochen  
350 ml Milch  
2 EL Zucker

### Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Schoko-Zebra-  
Röllchen

## 1 Pudding:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding wieder auf den Herd geben und unter Rühren 1 Min. kochen. Pudding sofort in 4 kalt ausgespülte Sturzförmchen oder Tassen füllen, etwas abkühlen lassen und mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Die Haut des Puddings **vorsichtig** mit einem spitzen Messer oben vom Rand der Form lösen. Zum Stürzen einen Teller wie einen Deckel auf die Form legen. Langsam beides zusammen umdrehen. Form vorsichtig abnehmen.

## 3 Soße:

Soße nach Packungsanleitung, **aber mit 350 ml Milch** zubereiten. Während des Erkaltes die Soße öfter umrühren, damit sich keine Haut bildet. Soße über die Schokotürmchen gießen und mit Schokoröllchen verzieren.