

Veganer Schokopudding

In diesem Rezept wird veganer Schokopudding mit Vanillesoße und fruchtiger Kirsch Grütze kombiniert.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Dessertsoße:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack zum Kochen
2 EL Zucker (40 g)
400 ml Mandeldrink

Außerdem:

400 g Dr. Oetker LoVE it! Pflanzlicher
Pudding Schokolade
250 g Dr. Oetker Löffelglück Kirsch
Grütze

Wie bereite ich einen veganen Schokopudding mit
Dessertsoße zu?:

1 Dessertsoße zubereiten:

Dessertsoße nach Packungsanleitung, **aber nur** mit 400 ml Mandeldrink, zubereiten. Nach Belieben erkalten lassen.

2 Schokopudding einschichten:

Schokoladenpudding in Dessertgläser verteilen, Kirsch Grütze darübergerben. Dessertsoße kalt oder warm auf der Kirsch Grütze verteilen. Das Dessert nach Belieben verzieren, z. B. mit frischer Minze und Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter.

Tipps aus der Versuchsküche

- Falls von der Dessertsoße etwas übrig bleibt, einfach z. B. zu frischem Obst servieren.