

Veganer Vanillepudding mit Schokosoße

Der vegane Pudding wird mit feinem Marzipan, cremiger Schokosoße und niedlichen Mini Dekorblüten serviert.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Schokosoße:

75 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
75 ml Mandeldrink

Vanillepudding:

40 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
400 g Dr. Oetker LoVE it!
Pflanzlicher Pudding Bourbon-
Vanille

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Mini Dekorblüten

Wie bereite ich einen veganen Vanillepudding mit Schokosoße zu?:

1 Schokosoße zubereiten:

Kuvertüre grob hacken. Mandeldrink erwärmen, Kuvertüre darin schmelzen. Schokosoße etwas erkalten lassen, dabei ab und zu durchrühren.

2 Vanillepudding verfeinern:

Marzipan fein reiben und mit dem Vanillepudding verrühren.

3 Vanillepudding verzieren:

Vanillepudding in Dessertgläser portionieren, Schokosoße auf dem Pudding verteilen. Den veganen Vanillepudding mit Schokosoße und den Mini Dekorblüten verzieren.