Süßes

Lisa Rudiger **Donnerstag, 17.01.2019**

Selbstgemachter Schokoladenpudding **Für ca. 5 Stück**

Zutaten:
1 Vanilleschote
120 g Zartbitterschokolade (70%)
200 ml Sahne
300 ml Milch
40 g Speisestärke
100 g Zucker

Zubereitung:
1. Für den Schokoladenpudding die Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark aus den Hälften herauskratzen. Die Zartbitterschokolade klein hacken.
2. Die Sahne, die Milch und das Vanillemark in einen Topf geben. Die Speisestärke mit dem Zucker mischen und mit drei Esslöffel des Sahne-Milchgemischs glattrühren.
3. Den Topf mit dem Sahne-Milchgemisch zum Kochen bringen, die glattgerührte Speisestärke einrühren und solange rühren bis der Pudding andickt.
4. Den Topf vom Herd nehmen und 100 g der kleingehackten Zartbitterschokolade dazugeben und auflösen.
5. Den fertigen Schokoladenpudding in kleine Gläser füllen, mit der übrigen Zartbitterschokolade bedecken und am besten über Nacht kühlstellen.
Unser Tipp: den Schokoladenpudding kann man entweder aus dem Glas auf einen Teller stürzen oder aus dem Glas löffeln.