Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Schokoladenpudding

Dessert Süße Gerichte



Zubereitung

Die Schokolade in Stücke brechen, Eier trennen und das Eiweiß beiseite stellen. Das Eigelb mit 50 g Zucker und dem Vanillezucker mit dem Mixer cremig aufschlagen. 100 ml Milch mit Speisestärke glattrühren. Die restliche Milch erhitzen und die Schokolade darin schmelzen lassen. Die angerührte Speisestärke einrühren, bis die Masse dick wird. Pudding vom Herd nehmen und die Eigelbcreme unterrühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker nicht zu steif schlagen und locker unter den Pudding heben. Den Schokopudding in eine Schale oder vier Dessertgläser füllen, die Kuvertüre mit einem scharfen Messer in Späne schneiden und auf den Pudding streuen.

Zutaten

- 150 g Bensdorp Haushaltsschokolade
- 2 Stk. Eier
- 75 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 500 ml Milch
- 50 g Speisestärke
- 30 g weiße Kuvertüre