Lidl-Pudding-Dessert in Schokoladenschale

Zeit gesamt 45min

Zubereitungszeit 25min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Weiß	50 g
Schokolade, Zartbitter	200 g
Milch	500 ml
Zucker	4 EL
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Himbeeren, frisch	125 g
Heidelbeeren, frisch	125 g
Minze, frisch	5 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Schneebesen, Frischhaltefolie, kleine Luftballons

1. In einem Topf etwas Wasser zum Kochen bringen. Schokolade grob hacken. In einer Metallschüssel weiße Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen. Anschließend in einer zweiten Schüssel dunkle Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen. Flüssige Schokolade vom Wasserbad nehmen und kurz abkühlen lassen.

2. Für die selbst gemachten Schokoladenschälchen 4 kleine Luftballons aufblasen. Mit einem Löffel weiße Schokolade auf die untere Hälfte der Luftballons träufeln. Schokolade kurz abkühlen lassen, anschließend Luftballons mit der unteren Hälfte mehrmals in die dunkle Schokolade tunken. Luftballons mit der Schokoladenseite auf ein Backblech abstellen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Anschließend Luftballons platzen lassen und vorsichtig abziehen, sodass die Schokoladenschälchen intakt bleiben.

3. In einer Schüssel 6 EL Milch mit Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren. In einem Topf restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. kochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und weiter kurz köcheln lassen, bis der Pudding dickflüssig wird. Vanillepudding an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

4. Im Topf abgekühlten Vanillepudding mit Quark vermengen. Vanillecreme abschmecken und nach Belieben mit etwas Zucker süßen. Beeren und Minze waschen. Minzblättchen von den Stielen zupfen.

5. Zum Servieren Vanillecreme in die selbst gemachten Schokoladenschälchen füllen. Mit Beeren und Minze garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Je häufiger du den Luftballon in die Schokolade tunkst, desto dicker werden die Schälchen. Verziere die Schälchen nach Belieben mit mehr oder weniger weißer Schokolade. Die Schokoladenschälchen sind perfekt für jede Party und ein schönes Highlight.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	591 kcal
Kohlenhydrate	64 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	31 g