Selbstgemachter Schokopudding



Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kuvertüre, zartbitter	150 g
Milch	450 ml
Schlagsahne	200 g
Zucker	75 g
Salz	
Speisestärke	30 g
Schokoladenstreusel, Zartbitter	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, großer Topf

1. Schokolade fein hacken. In einem Topf 400 ml Milch, 150 g Sahne, Zucker, Salz und Schokolade langsam bei kleiner bis mittlerer Stufe unter Rühren erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Anschließend aufkochen, dabei weiter rühren.

2. Übrige kalte Milch und Stärke in einer Schüssel mit einem Schneebesen gründlich verrühren. Kochende Milch vom Herd nehmen, angerührte Stärke einrühren und Topf zurück auf den Herd setzen. Unter Rühren ca. 1 Min. aufkochen, bis der Pudding dickflüssig ist. Vom Herd nehmen, in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel füllen und erkalten lassen.

3. In einem hohen Gefäß übrige Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Pudding mit Sahne und Schokostreuseln garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	463 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	24 g