

Schokopudding

ca. 5 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Schokopudding:

ca. 30 g Speisestärke
ca. 10 g Backkakao
ca. 20 g geriebene Kochschokolade
ca. 40 g Zucker
½ l Milch

Zum Garnieren:

Dr. Oetker Dessert Sauce Schokolade
Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

1 Schokopudding:

Alle Zutaten in einen Kochtopf geben. Den Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Vom Herd nehmen und in kalt ausgespülte Sturzformen füllen. Vor dem Stürzen mind. 4 Std. kalt stellen.

2 Zum Garnieren:

Die Puddinge stürzen und mit Dessertsauce und Raspelschokolade garnieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- 1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Schokolade mit 40 g Zucker und 1/2 l Milch nach Packungsanleitung zubereiten und in kalt ausgespülte Sturzformen füllen. Vor dem Stürzen mind. 4 Std. kalt stellen.
- Für einen Schoko-Orangen-Pudding 1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale mitkochen.