

Oma\'s Schokoladenpudding bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 l Milch, 0,75 Tafel Zartbitterschokolade(Milka), 1,25 Päckchen
Schokoladenpuddingpulver(Dr.Oettker Gala), 0,5 Teelöffel Nescafe, 125 ml Sahne, 1 Päckchen
Vanillinzucker, 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Schokolade zerkleinern,Puddingpulver nach Anleitung+Nescafe+Salz anrühren.

Die Zubereitung:

Milch aufkochen.

Schokolade hineingeben und rühren bis sie sich aufgelöst hat,
dann das angerührte Puddingpulver hineingiessen und unter Rühren noch einmal aufkochen lassen.

In eine Schüssel giessen, sofort zudecken und über Nacht gut durchkühlen lassen.

Die Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen.

Mit dem Mixer, erst ohne Sahne, den Pudding einmal gut durchrühren, weil er sehr fest ist. Dann erst
die geschlagene Sahne unterziehen.