

Hausgemachter Pralinen-Pudding mit Schokosahne



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 400 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 2 EL Speisestärke
- 1-2 EL Honig (oder brauner Zucker)
- 1 EL Kakaopulver
- 100 g Pralinen (edelsüß), grob zerkleinert
- 150 g Sahne, steif geschlagen
- 3-4 EL Schokoladenspäne



Zubereitung

Stärke in 50 ml Milch verrühren.

In einem Topf 350 ml Milch, 100 ml Sahne, Kakaopulver und Honig (oder braunen Zucker) aufkochen.

Das Milch-Stärkegemisch mit einem Schneebesen einrühren und 1-2 Minuten unter ständigem Rühren kochen bis es andickt.

Topf beiseitestellen und die zerkleinerten Pralinenstückchen einrühren, bis sich diese komplett aufgelöst haben.

In Glasschalen abfüllen und abkühlen lassen.

Tipp: Damit sich keine Puddinghaut bildet, kann Klarsichtfolie über die Schälchen gespannt werden.

Zum Servieren die steif geschlagenen Sahne mit Schokoladenspänen verrühren und auf den Pudding verteilen.