Rezept

Cremiger Schoko-Pudding

Ein Rezept von Cremiger Schoko-Pudding, am 20.04.2024

Zutaten

500 ml	Milch
4 g	lösliches Kaffeepulver
30 g	Stärke
4 Stück	Zartbitterschokolade
	Zucker nach Belieben
1/4	Tonkabohne
2 Messerspitzen	Zimtpulver
15 g	Kakaopulver
300 g	Seidentofu

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Twist-off-Gläser à ca. 100 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal, 4 g F, 5 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Die Twist-off-Gläser mit kochend heißem Wasser ausspülen und auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen.

2. 400 ml Milch in einen Topf geben. Tonkabohne fein reiben und zusammen mit dem Kaffee und dem Zimt zur Milch geben. Übrige Milch in einer kleinen Schüssel mit Stärke und Kakao glatt rühren.

3. Die Milch aufkochen. Die Stärke-Kakao-Mischung mit einem Rührbesen einrühren und den Pudding nochmals aufkochen. Die Schokolade in der heißen Masse schmelzen lassen. Danach den Seidentofu zugeben und alles mit dem Pürierstab glatt pürieren. Mit Zucker nach Geschmack süßen.

4. Den Pudding noch heiß in die vorbereiteten Schraubgläser füllen. Die Gläser gut zudrehen und 5 Min. auf den Deckel stellen. Dann wieder umdrehen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.