

Rezept

Veganer Schokoladenpudding

Ein Rezept von Veganer Schokoladenpudding, am 08.06.2023

Zutaten

100 g vegane Zartbitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)	½ l Mandeldrink
2 EL Kakaopulver	3 EL Speisestärke
1 Prise Zimtpulver	50 g Zucker
1-2 Pck. Sahnesteif	100 ml Sojasahne (zum Aufschlagen)
	1 EL getrocknete Goji-Beeren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade grob hacken. 400 ml Mandeldrink in einen Topf geben und langsam erhitzen. 75 g Schokolade zufügen und darin unter Rühren schmelzen lassen.

2. Den übrigen Mandeldrink mit Speisestärke, Kakao, Zucker und Zimt in einer Schüssel glatt rühren. Den Schokoladen-Mandeldrink unter Rühren zum Kochen bringen, die angerührte Stärke-Kakao-Mischung einrühren und alles bei milder Hitze 1 - 2 Min. köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen. Den heißen Pudding in vier Schalen (Inhalt ca. 150 ml) füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und 1 - 2 Std. kühl stellen.

3. Zum Servieren die Sojasahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Die Goji-Beeren grob hacken. Den Pudding mit je 1 Klecks Sojasahne anrichten und mit der übrigen gehackten Schokolade und den Goji-Beeren bestreut servieren.