Schoko Pudding Creme

Hallo!
Heute gibt es das aufwendigste Dessert aller Zeiten!!! Man braucht Stunden und jede Menge Geduld für die Zubereitung! NEIN! Alles nur Scherz! Es ist genau das Gegenteil. Super schnell, super easy! Wahrscheinlich kennen es die meisten von Euch! Schoko Pudding Creme ist ein Dessert aus meiner Kindheit und was soll ich sagen, meine Kinder lieben es auch. Ein dauerhafter Klassiker eben!



Irgendwie auch ein Klassiker aus den 80er Jahren. Und so habe ich es auch serviert. In Cocktailgläsern, mit einem

kleinen Tupfen Schlagsahne und geraspelter Schokolade.

Schoko Pudding Creme

Zutaten:

1 Pkg. Schokolade Pudding Pulver

1/2 L Milch (lt. Packungsanw.)

2 EL Zucker (lt. Packungsanw.)

1 Becher Sahne

1 Pkg. Sahnesteif

2 EL Staubzucker

40 g Zartbitterschokolade

Den Pudding laut Packungsanweisung mit der Milch und Zucker zubereiten. Auskühlen lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet.

TIPP: legt eine Frischhaltefolie direkt auf den Pudding, bilden Sie keine Haut und man muss nicht ans Umrühren denken.

Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen, 2 EL Staubzucker zugeben. Zirka 2 EL Sahne für die Dekoration auf die Seite geben. Die restliche Sahne unter den Pudding heben.

Die Zartbitterschokolade mit dem Messer kleinhacken (ca. 1 EL für Deko zur Seite geben) und unterheben.

In Gläser füllen und mit Sahne und Schokolade verzieren.



Habe ich zu viel versprochen? Es geht wirklich sehr schnell. Den Pudding kann man schon am Vorabend oder am Morgen kochen und dann braucht man nur mehr die Sahne und Schoko unterheben. Gerade für Kindergeburtstagsfeiern finde ich so etwas auch immer toll. Mit den Jahren habe ich gelernt, dass torte bei den ganz Kleinen noch nicht so gut ankommt. Aber ich denke, torte ist ihnen noch zu mächtig. Pudding isst sich quasi von selbst, nicht mal viel kauen muss man.

Schokopudding geht immer. Warum das so ist? Keine Ahnung!



Meine kleine Tochter hat mir gerade über die Schulter geschaut und gefragt ob es auch so eine Creme gibt. Leider schon aus aber der Beweis das Kinder dieses Dessert lieben (und ich auch)!