

Schoko Pudding Creme

Hallo! Heute gibt es das aufwendigste Dessert aller Zeiten!!! Man braucht 3 Stunden und jede Menge Geduld für die Zubereitung! NEIN! Alles nur Scherz! Was 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 Klassiker eben! meine Kinder lieben es auch. Ein dauerhafter



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. Dabei legt man eine Frischhaltefolie direkt auf den Pudding, drückt sie an und lässt sie abkühlen, so bildet sich auch keine Haut und man muss nicht ans Umrühren denken. Die Sahne mit dem Staubzucker und dem Sahnesteif schlagen, 2 EL Staubzucker zugeben, zirkulär Sahnesteif für die Dekoration auf die Seite geben. Die restliche Sahne unter den Pudding geben. 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.
Denn Pudding kann man schon am Vorabend oder am Morgen kochen
und pfeifen braucht man nur mehr die Sahne und Schokolade
Gefahr für Kindergeburtstagsfeiern finde ich so etwas auch
immer toll. Kleiden Jahren habe ich gelernt, dass mit Arbeit
und Pudding geht immer warum das so ist, nicht Ahnung
sich denke, ihr ist hier noch zu machen Pudding ist
nicht mal viel kauen muss man.



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