

SCHOKOLADENPUDDING WIE VON OMA



Die Geheimwaffe gegen Klümpchen? Rühren, rühren und nochmals rühren!
Extra fluffig wird der Dessert-Klassiker durch untergehobenen Eischnee - das hat schon Oma so gemacht.

Zutaten:

Für 4 Personen

- 100 g Zartbitterschokolade
- 1 Ei (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 4 EL + etwas Zucker
- 30 g Speisestärke
- 10 EL Milch
- 400 ml Milch
- Frischhaltefolie

Zubereitung:

25 Minuten

1. Schokolade fein hacken. Ei trennen. Eiweiß mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen. Dabei nach und nach Salz und 2 EL Zucker einrieseln lassen. So lange schlagen, bis der Eischnee glänzt.

2. 2 EL Zucker, Stärke und 6 EL Milch verrühren. 400 ml Milch aufkochen, angerührte Stärke unterrühren und unter ständigem Rühren nochmals aufkochen.

Vom Herd nehmen. Eigelb und 4 EL Milch verquirlen und zügig unter die angedickte Milch rühren.

3. Gehackte Schokolade unter den heißen Pudding rühren. So lange unterrühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Eischnee vorsichtig unterheben. Pudding in Schälchen verteilen. Mit etwas Zucker bestreuen oder mit Frischhaltefolie abdecken. Das verhindert, dass sich eine Haut bildet.