



## Schokoladenpudding mit extra Schokolade



### Zutaten

1 Päckchen	<i>Schokoladenpuddingpulver</i>
½ Liter	<i>Milch</i>
50 Gramm	<i>Zucker</i>
100 Gramm	<i>Zartbitterschokolade</i>
¼ Liter	<i>Sahne</i>
1 Päckchen	<i>Sahnesteif</i>
1 Päckchen	<i>Vanillezucker</i>
18	<i>Mokkabohnen</i>



### Zubereitung

1. das Schokoladenpuddingpulver mit einem Teil der kalten Milch anrühren
2. restliche Milch in einen Topf geben
3. die Zartbitter Schokolade raspeln
4. den Zucker und geraspelte Schokolade zufügen
5. die Flüssigkeit unter ständigem Rühren zum Kochen bringen
6. das bereits angerührte Schokoladenpuddingpulver zufügen und unter Rühren noch einmal zum Kochen bringen
7. den Schokoladenpudding in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel geben
8. die Masse erkalten lassen
9. dabei ab und zu durchrühren, damit sich keine Haut bilden kann
10. die Sahne mit Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen
11. etwas von der festen Sahne zur Dekoration beiseite stellen
12. die restliche Sahne unter den erkalteten Schokoladenpudding ziehen
13. den Schokoladenpudding auf Dessertschalen verteilen und circa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen
14. kurz vor dem Servieren mit einem Sahnehäubchen und den Mokkabohnen verzieren
15. der Schokoladenpudding bleibt cremig, kann daher also nicht gestürzt werden.

