



## *feinster Schokoladenpudding*



### Zutaten:

250 Milliliter	<b>Milch</b>
700 Milliliter	<b>Sahne</b>
50 Gramm	<b>Zucker</b>
5	<b>Eier</b>
4 Blätter	<b>Gelatine</b>
350 Gramm	<b>Schokolade (m.72% Kakaoanteil)</b>



### Zubereitung:

1. die Milch und 250 Milliliter Sahne in einen Topf geben und aufkochen lassen
2. die Eier trennen und das Eigelb in eine Metallschüssel geben.
3. den Zucker über die Eigelb streuen und die heiße Sahne-Milchmischung einrühren.
4. die Eigelb-Sahnemischung über einem Wasserbad, bei circa 84 bis 86 Grad zur "Rose" abziehen
5. die Masse durch ein feines Sieb passieren
6. die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen
7. die dunkle Schokolade fein hacken und schmelzen
8. die Gelatineblätter ausdrücken und in die Eigelbmasse einrühren
9. die Eigelbmasse nach und nach in die Schokolade einrühren
10. die Masse auf circa 35 bis 40 Grad abkühlen lassen
11. die restliche Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben
12. die Pudding-Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen und die Masse einfüllen
13. mit Folie abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen
14. dazu schmeckt Vanille Soße oder Sahne

Tipp: Zur "Rose" abziehen beschreibt die gewünschte Konsistenz einer Creme, die mit Eigelb gebunden wird. Die Eigelb werden mit Milch oder Sahne unter ständigem Rühren auf dem Wasserbad erhitzt, bis eine Bindung entsteht. Zur Probe taucht man einen Holzlöffel kurz in die Creme und pustet auf die anhaftende Creme. Fließt sie "rosenartig" auseinander und erstarrt in dieser Form, ist die richtige Konsistenz erreicht.