


# Schokoladiges Espresso-Dessert

Ein leckerer Schokopudding wird mit Sahne und Espresso-Pulver zu einem außergewöhnlichen Genuss.

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

300 ml Milch  
2 - 3 TL Instant-Espressopulver  
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer  
Gourmet-Cremepudding  
Vollmilch-Schokolade  
50 g weiße Schokolade  
200 g kalte Schlagsahne

Wie verfeinere ich einen Schokopudding mit Sahne und Espresso-Pulver?:

## 1 Pudding kochen:

Milch mit Espressopulver **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Cremepulver unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und **1 Min.** kräftigiterrühren. Pudding **3 Min.** stehen lassen, dann nochmals kräftig durchrühren. Die Puddingoberfläche sofort mit Frischhaltefolie bedecken (so entsteht keine Haut) und erkalten lassen.

## 2 Dessert zubereiten:

Schokolade grob zerkleinern, 1 TL davon beiseitestellen. Schlagsahne steif schlagen. Pudding mit einem Schneebesen kräftig durchrühren. Schlagsahne und Schokoladenstückchen unterheben. Creme in eine Schale oder Dessertgläser füllen, mit restlichen Schokoladenstückchen bestreuen. Dessert bis zum Verzehr kalt stellen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Dessert vor dem Servieren mit Instant-Espressopulver bestreuen.
- Nach Belieben das Dessert in mehreren kleinen Gläsern portionieren.

