

Schokoladen-Cremepudding mit Kaffeenote

Cremiger feinherber Schokoladenpudding mit Nüssen und Orangenote

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Cremepudding:

100 ml kalter Espresso oder starker Kaffee
200 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer Gourmet-Cremepudding
Feinherbe Schokolade
etwa 1 EL Grand Marnier® (Orangenlikör)
abgeriebene Orangenschale

Topping:

50 g verschiedene Nüsse , z. B. Haselnüsse, Paranusskerne, Macadamianusskerne
25 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
100 g Dr. Oetker Schokolade grob gehackt
6 EL Milch

1 Cremepudding:

Espresso oder Kaffee und Milch in einem Topf **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. Mit Orangenlikör und Orangenschale abschmecken. Die Creme in Dessertgläser füllen.

2 Topping:

Nüsse grob zerkleinern. Nüsse und Mandeln in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

3 Verzieren:

Nüsse und 20 g Schokolade auf der Creme verteilen. **Kurz vor dem Servieren** restliche Schokolade mit Milch in einem Topf schmelzen und auf den Nüssen verteilen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Orangenlikör können Sie die Creme auch mit Orangensaft zubereiten.
- Das Dessert kann auch in einer großen Glasschale oder in Tassen serviert werden.

