



Toffifee Sahne-Pudding in 2 Schichten

Autorin: Karina Schmidt

Foto: frechverlag GmbH, lichtpunkt, Michael Ruder

Wenn's mal schnell gehen muss: Der Toffifee Sahne-Pudding in zwei Schichten – in nur 15 Minuten Zubereitungszeit zum gemeinsamen Genuss!

Zutaten:

für 6 Portionen:

Für den Toffifee-Pudding:

- 15 Toffifee
- 2 EL Backkakao
- 30 g Zucker
- 35 g Speisestärke
- 500 ml Milch

Für den Sahnepudding:

- 20 g Zucker
- 20 g Speisestärke
- 140 ml Milch
- 140 ml Sahne
- 50 g weiße Schokolade, gehackt

Und so geht's:

1. 9 Toffifee für mindestens 2 Stunden ins Gefrierfach legen. Anschließend mit dem Stabmixer zu einem feinen Pulver zerkleinern. Das Pulver mit Kakao, Zucker und Stärke in einem Schüttelbecher mischen. 150 ml Milch hinzugeben und bei geschlossenem Deckel erneut gut durchschütteln.
2. Die restliche Milch erhitzen. Sobald sie zu kochen anfängt, sofort die Toffifee-Milchmischung dazugeben und mit dem Schneebesen unterrühren. Weiterrühren bis die Masse andickt. Den Pudding in Gläser füllen. Abkühlen lassen.
3. Für den Sahnepudding Zucker, Stärke und 100 ml Milch in den Schüttelbecher geben und alles gut miteinander vermischen. Sahne mit der restlichen Milch aufkochen. Sofort die Stärke-Milchmischung und die Schokolade dazugeben und mit dem Schneebesen unterrühren. Masse andicken lassen.
4. Den Pudding gleichmäßig in die Gläser verteilen. Jeweils mit einem Toffifee garnieren, kaltstellen & genießen!

