

Schoko-Pudding mit Vanille-Soße und Birnen-Kompott

Für 4 Personen

800 ml Milch	4 EL Speisestärke	1 EL Kakaopulver
3 Eigelbe	9 EL Zucker	100 g Zartbitterschokolade
1 Vanilleschote	2 Birnen	1 EL Butter

50 ml Milch mit Speisestärke und Kakao verrühren. 1 Eigelb mit 40 ml Milch und 2 EL Zucker cremig rühren. Die Schokolade fein hacken. 360 ml Milch aufkochen. Vom Herd nehmen und die Schokolade darin unter Rühren schmelzen lassen. Dann die angerührte Speisestärke dazugeben und unter Rühren etwa 2 Minuten köcheln lassen. Erneut vom Herd nehmen. Eier-Milch zugeben. Unter Rühren erhitzen, nicht mehr kochen lassen. Pudding in kalt ausgespülte Schälchen füllen, abdecken und kalt stellen.

Für die Vanillesauce:

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. 350 ml Milch mit der Vanilleschote aufkochen und lauwarm abkühlen lassen. Vanillemark mit 2 Eigelben, 5 EL Zucker über einem heißen Wasserbad zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die etwas abgekühlte Milch langsam unter ständigem Rühren unter die Eigelbe ziehen. Weiterrühren, bis die Sauce cremig wird. Danach durch ein feines Sieb gießen. Vanillesauce abkühlen lassen.

Für das Birnenkompott:

In der Zwischenzeit Birnen schälen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. 2 EL Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Butter und 2 EL heißes Wasser unterrühren. Die Birnenstücke darin etwa 1-2 Minuten ziehen lassen. Schokopudding mit Vanillesauce und Birnen anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 03. April 2013