

# Schoko-Pudding mit Vanille-Soße

**Für 4 Portionen**

**Schokopudding:**

200 g Schokolade 70%	100 g Vollmilchschokolade	6 Eigelb
120 g Zucker	500 ml Sahne	100 ml Milch

**Vanillesoße:**

12 Eigelb	8 EL Zucker	8 EL Vanillezucker
4 EL Speisestärke	1 Vanilleschote	500 ml Sahne
800 ml Milch		

**Schokopudding:**

Die Schokolade mit der Milch im heißen Wasserbad schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Eigelb mit Zucker mit der obligatorischen Prise Salz zu einer dicken Creme aufschlagen.

Die abgekühlte Schokolade unter die Ei-Masse ziehen. Sahne steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben.

Im Kühlschrank mindestens vier Stunden, besser über Nacht kalt werden lassen. Nach Belieben dekorieren.

**Vanillesoße:**

Die Vanilleschoten halbieren und das Vanillemark ausschaben. Beides in Milch und Sahne geben und zum Kochen bringen.

Vanilleschote längs aufschlitzen und mit einem Messerrücken das Mark herauschaben. Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Stärke und Vanillemark glatt rühren. Mit Milch und Sahne aufgießen und die Vanilleschote zugeben. Bei schwacher Hitze so lange rühren, bis die Soße dick wird. Nicht kochen!

Die Vanilleschote wieder herausnehmen und die Soße am besten heiß zum Schokopudding servieren.

Frank Rosin am 25. August 2014