

Paolas Schokoladen-Pudding

Für 4 Personen

Schokoladenpudding:

250 ml Milch	700 ml Sahne	50 g Zucker
5 Eier	4 Blätter Gelatine	350 g Schokolade

Vanillesoße:

250 ml Sahne	1 Vanilleschote	50 g Zucker
5 Eier		

Schokoladenpudding:

Milch und 250 Milliliter Sahne in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Eier trennen und das Eigelb in eine Metallschüssel geben. Zucker über die Eigelb streuen und die heiße Sahne-Milchmischung einrühren. Die Eigelb- Sahnemischung über einem Wasserbad, bei circa 84 bis 86 Grad zur „Rose“ abziehen. Die Masse durch ein feines Sieb passieren. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die dunkle Schokolade fein hacken und schmelzen. Die Gelatineblätter ausdrücken und in die Eigelbmasse einrühren. Die Eigelbmasse nach und nach in die Schokolade einrühren. Die Masse auf circa 35 bis 40 Grad abkühlen lassen. Die restliche Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Puddingförmchen mit kaltem Wasser ausspülen und die Masse einfüllen. Mit Folie abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

Vanillesoße:

Die Vanilleschote auskratzen und mit der Sahne oder Milch aufkochen. Eigelb mit Zucker bestreuen und die heiße Sahne oder Milch einrühren. Die Eigelbmasse auf dem Wasserbad zur „Rose“ abziehen. Durch ein feines Sieb passieren. Abkühlen lassen und gegebenenfalls mit etwas Milch verdünnen. Die Förmchen zum Stürzen kurz in heißes Wasser tauchen und mit Vanillesoße servieren.

Tipp:

Zur „Rose“ abziehen beschreibt die gewünschte Konsistenz einer Crème, die mit Eigelb gebunden wird. Die Eigelb werden mit Milch oder Sahne unter ständigem Rühren auf dem Wasserbad erhitzt, bis eine Bindung entsteht. Zur Probe taucht man einen Holzlöffel kurz in die Crème und pustet auf die anhaftende Crème. Fließt sie „rosenartig“ auseinander und erstarrt in dieser Form, ist die richtige Konsistenz erreicht.

Cornelia Poletto am 12. September 2008