

Weißer Schokoladen-Pudding auf Amaretto-Keksbröseln

Für vier Portionen

Für den Pudding:

12 Butterkekse

3 cl Amaretto

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

500 ml Milch

2 EL Vanillezucker

150 g weiße Schokolade

Zum Anrichten:

50 g Zartbitterschokolade

8 Physalis

Kekse grob zerbrechen und auf 4 Dessertschälchen verteilen. Mit dem Mandellikör beträufeln und aufsaugen lassen. Puddingpulver mit 4 Esslöffeln Milch verquirlen. Restliche Milch mit dem Vanillezucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch gießen. Unter Rühren aufkochen und 1 Minute köcheln lassen. Weiße Schokolade hacken und unter den heißen Pudding rühren. Heißen Pudding in die 4 vorbereiteten Dessertschälchen füllen. Die geraspelte Zartbitterschokolade mit einem Messer oder Sparschäler hobeln und die Splitter auf dem Pudding verteilen. Mit der Physalis garnieren.

Horst Lichter am 01. November 2014