

Schokoladen-Pudding

80 g Zartbitter-Schokolade (70%)	2 EL Kakaopulver	500 ml Milch
1 Vanilleschote	2 Eigelbe	50 g Zucker
40 g Speise-Stärke	6 EL Wasser	

Schokolade in Stücke schneiden und in die Milch geben, vorsichtig Vanilleschote auskratzen, das Mark ebenfalls in die Milch geben, sowie das Kakaopulver, mit dem Schneebesen alles gut verrühren und auf dem Herd erwärmen.

Parallel Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker in der Küchenmaschine oder in einer Schüssel mit einem Schneebesen schaumig schlagen. In einem Glas mit kaltem Wasser die Stärke auflösen, dann nach und nach mit dem Schneebesen in die heiße Schokomilch einrühren und kurz sanft aufkochen lassen.

Die Schokomasse zum Eierschaum geben und alles glatt rühren, in Gläser oder Schalen abfüllen und für mehrere Stunden kalt stellen.

Björn Freitag am 04. April 2020