

Hladni čokoladni san

Osvježavajući čokoladni desert s jagodama

oko 4 porcije



potrebno malo iskustva

do 40 Min.



Sastojci:

Za male kalupe za led (sadržaj otprilike 500 ml):

Puding:

1 omot Dr. Oetker Original puding s okusom čokolade
50 g šećera
500 ml mlijeka

Osim toga:

oko 50 g tamne čokolade
250 g jagoda

1 Puding:

Puding prah pomiješajte sa šećerom. Postupno dodajte najmanje 6 žlica mlijeka i glatko izmiješajte. Zakuhajte ostalo mlijeko, skinite sa štednjaka i umiješajte pjenjačom zamiješani prah. Puding uz stalno miješanje kuhajte najmanje 1 min. Napunite puding u male kalupe za led i zamrznite najmanje 2 sata.

2 Čokoladu krupno nasjeckajte, rastopite ju u vodenoj kupelji na slaboj vatri. Unutarnju stranu 4 čaša pomoću žličice ukasite čokoladom i stavite na hladno. Jagode operite, očistite i narežite.

3 Izvadite kockice pudinga iz kalupa i postupno u **malim porcijama** napravite pire. Puding aranžirajte s jagodama u pripremljenim čašama i odmah poslužite.

Tip from the Test Kitchen

- Ovisno o sezoni uz puding možete poslužiti i drugo voće.
- Za ljubitelje vanilije pripremite ovaj desert s pudingom od vanilije.