

Weißer Schokoladenpudding mit Erdbeersoße

Zutaten | 10 - 12 Portionen

3 Tüten	Vanillepuddingpulver
1,5 l	Milch
5 Tafeln	weiße Schokolade
500 ml	Sahne
500 g	frische Erdbeeren

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Vanillepudding nach Packungsanweisung (aber ohne Zucker!) kochen.
- Die Schokolade im heißen Pudding auflösen und alles abkühlen lassen.
- Sahne steif schlagen und unter den abgekühlten Pudding heben.
- Die Erdbeeren putzen, waschen, pürieren und ggf. etwas süßen.
- Den Pudding zusammen mit der Erdbeersoße servieren.

Tipp:

Es ist kein extra Zucker notwendig, da die Schokolade die Süße bringt.
Statt der frischen Erdbeeren können auch tiefgekühlte Erdbeeren püriert werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 211 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
232 kcal	17,7 g	12,2 g	5,56 g	191 mg