

Kleine Versuchung



Sahnepudding mit
Werther's Original
Karamellsauce



www.werthers-original.at

Zutaten

für 4 Portionen

Für den Pudding

- 50 g weiße Schokolade
- 1 Pck. Sahnepudding
- 2 EL Zucker
- 400 ml Milch
- 100 ml Schlagobers

Für die Karamellsauce

- 1 Basisrezept Werther's
Original Karamellmasse

Zubereitung

1. Hacken Sie die weiße Schokolade in kleine Stücke. Geben Sie das Puddingpulver mit 2 EL Zucker und 50 ml Milch in einen Schüttelbecher und schütteln Sie solange, bis sich alles gut vermischt hat. Geben Sie die restliche Milch und den Schlagobers in einen Topf und kochen Sie diese auf. Gießen Sie nun die Puddingmischung zu und verrühren alles. Die Schokolade ebenfalls unterrühren.
2. Die Puddingförmchen mit kaltem Wasser ausspülen. Den warmen Pudding in die Förmchen gießen, abkühlen lassen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.
3. Für die Karamellsauce das Basisrezept einmal zubereiten und vor dem Servieren über den Pudding gießen.

Tipp

Tauchen sie vor dem Servieren die Puddingförmchen kurz in warmes Wasser, anschliessend auf Teller stürzen. Mit der Karamellsauce beträufeln und servieren. Wenn Sie keine Förmchen haben, können Sie auch Tassen oder kleine Schüsseln verwenden.