



Mama's Original Schoggi- oder Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Für 8-10 Portionen
brauchen Sie:



- ⇒ 600 ml Milch
- ⇒ 125 ml Sahne
- ⇒ 80 g Zucker
- ⇒ 4 Eier
- ⇒ Prise Salz
- ⇒ 1/2 TL gemahlene Vanille
- ⇒ 25 g gesiebttes Kakaopulver
- ⇒ 100 g gehackte Schokolade
(unbedingt Schweizer Hachez Schokolade
55 % nehmen) zum Kochen bringen.

125 ml Sahne, 50 g Mondamin und 4 Eigelb
(das Eiweiß brauchen wir noch) verrühren
(ich nehme den Stabmixer).

Den Eischnee mit 20 g Zucker
bereitstellen, später steifschlagen.

Den aufgekochten Milch-Schoko-Mix von der
Flamme nehmen, Sahne-Ei-Mix durch ein
Sieb dazugeben, kurz auf die Flamme, bis
es eindickt, nach 10 min den Eischnee
unterheben und in Gläser füllen

Mamas Vanillesoße geht so:

250 ml Sahne, 200 ml Milch mit einer
Prise Salz, 1 ausgekratzten Vanilleschote
und ihr Mark mit 50 g Zucker aufkochen
und 10 Minute ziehen lassen.

50 ml Milch mit 4 Eigelb (Klasse M)
und 1 1/2 EL Mondamin verrühren.

Die Milch-Sahne-Mischung sieben, ohne die
Vanilleschote nochmal aufkochen, von der
Flamme nehmen, den Eigelb-Mondamin-Mix
dazugeben, eindicken lassen, fertig :-)

Wenn die Soße noch ein bisschen warm ist,
schmeckt sie am allerallerbesten, auf
den Schokopudding gießen und den Rest in
einer Kanne mit auf den Tisch, damit man
sich noch jede Menge nachgießen kann,

mmmh!

Viel Freude beim Genießen,
Ihre Rosa

VOR DEM
ESSEN
GIBT'S
THEATER.

THEATERKANTINE