

PUDDINGHERZ / TIKTOK TREND MIT STURMI



Ich habe gemeinsam mit meinem Freund Freddy einige Tik Tok Trends ausprobiert. Dieses schokoladige Puddingherz war das erste. Wir haben uns für eine Silikon Herzform entschieden, ihr könnt aber auch jede andere Form oder sogar einen Milchkarton verwenden. Der cremige Pudding ist schnell zubereitet und muss dann nur noch gekühlt werden. Wenn ihr Hafermilch oder andere pflanzliche Milch verwendet ist das Dessert sogar vegan.



Zubereitungszeit

15 Minuten



Kühlzeit

3 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

PUDDINGHERZ

Verrühre etwas Milch mit dem Zucker, Salz, Kakao, der Tonkapaste und dem Agaragar klümpchenfrei. Rühre die übrige Milch ein und koche die Masse unter Rühren auf. Koche den Pudding für mindestens 2 Minuten sprudelnd. Nimm den Topf vom Herd und rühre die Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Gib die Masse in die Form und stelle sie für 3-4 Stunden in den Kühlschrank. Stürze das Herz auf eine Servierplatte und streue etwas Kakao darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally und euer Sturmli!

PUDDINGHERZ:

- 600 g** Milch
- 60 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 30 g** Kakao
- 1 TL** Tonkapaste
- 1** Tüte Agar Agar
- 150 g** Zartbitterkuvertüre

ZUM BESTREUEN:

- 1 TL** Kakao