


# Csokoládé-rumízú puding csokis keksszel

Ropogós kekszek ínycsiklandó pudingban

kb. 4 adag    Könnyen elkészíthető  up to 20 Min.



## Hozzávalók:

### Az elkészítéshez:

1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding csokoládé-rumízú  
500 ml tej  
50 g cukor  
100 g csokoládédarabos keksz (cookies)

Kevés tejjel a pudingport és a cukrot simára keverjük. A maradék tejet felforraljuk, levesszük a tűzről és hozzáöntjük a csomómentesen elkevert pudingport. Folytonos keverés közben az egészet legalább 1 percig forraljuk. Az így elkészített pudingot egy mély üvegtálba öntjük, majd miután szobahőmérsékleten kihűlt, 1 órára a hűtőszekrénybe helyezzük.

Tálalás előtt a pudingot a hűtőből kivesszük, és újra átkeverjük. A csokoládédarabos kekszet kisebb-nagyobb darabokra törjük, és a felét a pudinghoz keverjük. A puding tetejét a maradék keksz darabokkal meghintjük.