

# Fehércsokoládé puding eperöntettel

Ínycsiklandó puding eperöntettel

kb. 4 adag



Könnyen elkészíthető

up to 20 Min.



## Hozzávalók:

### Az elkészítéshez:

1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding  
fehércsokoládés

50 g cukor

500 ml tej

250 g földieper (előkészítve  
mérjük le)

1 tasak Dr. Oetker Expressz  
Zselésítő Eperöntet készítéséhez

Kevés tejjel a pudingport és a cukrot simára keverjük. A maradék tejet felforraltjuk, levesszük a tűzről, és hozzáöntjük a csomómentesen elkevert pudingport. Folytonos keverés közben az egészet legalább 1 percig forraljuk. Az így elkészített pudingot 1 nagy vagy 4 kisebb formába öntjük, majd miután szobahőmérsékleten kihűlt, legalább 4 órára hűtőszekrénybe helyezzük.

A földiepret a szárától megtisztítjuk, megmossuk, lecsepegtetjük, apró darabokra vágjuk, és 250 g-ot kimérünk. Az epret egy magas falú keverőedénybe öntjük. Hozzáadjuk a zselésítőt, majd botmixerrel a legmagasabb fokozaton a kívánt állag eléréséig (kb. 1 perc) pürésítjük. Tálalásig hűtőszekrénybe helyezzük.

A pudingot a hűtőszekrényből kivesszük, a formákból lapos tányérokra borítjuk, és az eperöntettel meglocsolva tálaljuk.