

Fehércsokoládés márvány puding

Ínycsiklandó puding különlegesség

kb. 6 adag



Kis gyakorlat szükséges

up to 20 Min.



Hozzávalók:

A fehércsokoládé pudinghoz:

1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding fehércsokoládés
40 g cukor
500 ml tej

A csokoládé pudinghoz:

1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding csokoládés
40 g cukor
500 ml tej

1 Előkészítés:

Négy nagyobb vagy 6 kisebb pudingformát hideg vízzel kiöblítünk.

2 Elkészítés:

Fehércsokoládé puding: 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 fóliával letakarjuk, és félretesszük.

Csokoládé puding: A csokoládé pudingot a fentiek szerint elkészítjük. A még forró fehércsokoládé pudingot még egyszer átkeverjük. Az előkészített pudingformákat félig megtöltjük a fehércsokoládé pudinggal, majd a csokoládé pudinggal teljesen feltöltjük. A pudingrétegeket egy villával spirálformaszerűen áthúzzuk, úgy, hogy márványos mintázatot kapjunk. Legalább 3-4 órára a hűtőszekrénybe helyezzük.

Tálalás előtt a pudingokat óvatosan a formákból kifordítjuk. Ízlés szerint fehércsokoládé- és csokoládé forgáccsal díszítjük.