

Weißer Schokoladenpudding

Zutaten:

1 Tafel weiße Schokolade
250 ml Kirschsafft
2 Eigelb
20 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Schlagsahne

Zubereitung:

- Schokolade in kleine Stücke hacken.
- Gehackte Schokolade im Wasserbad schmelzen.
- Eigelb mit 2 EL Wasser schaumig schlagen.
- Schaum unter die Schokomasse rühren.
- Masse abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist.
- Sahne mit Gelatine und Vanillezucker steif schlagen.
- Sahne unter die Schokomasse heben.
- In 4 Schälchen geben und im Kühlschrank kalt stellen.
- Kalten Pudding auf Dessertteller stürzen.
- Mit dem Kirschsafft umgießen.
- Mit einer kandierten Kirsche verzieren.