

Schwarzwälder Kirsch – Schokopudding

Und dann muss auch manchmal was Süßes sein! Man kann ja einfach ein Stück Schokolade in den Mund schieben, aber vielleicht sind ja noch Schoko-Ostereier oder -hasen von Ostern übrig? Dann entsteht daraus im Handumdrehen ein superköstliches Dessert. Das heißt: Die Creme ist wirklich im Handumdrehen gemacht, dann aber braucht sie eine Weile, um abzukühlen und fest zu werden. Deshalb: Am besten am Vortag oder am Morgen die Schokolade in der Sahnemilch auflösen. Dauer: keine 3 Minuten. Dann in Gläser füllen und kalt stellen. Zum Servieren die Kirschen auflegen und etwas Sahne halbsteif schlagen. Dauer: weitere 3 Minuten.



Zutaten für vier Personen:

- 150 g Schokolade (z.B. Schokoeier oder Osterhasen)
- 100 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 1 Prise Chilipulver
- 1 TL fein geriebener Ingwer
- 150 g eingelegte Kirschen (Kompott)
- Schlagsahne zum Dekorieren

Zubereitung:

- Schokoeier (möglichst nicht gefüllt) oder -hasen zerbröckeln. Milch und Sahne in einer Kasserolle erhitzen, die Schokolade zufügen und unter Rühren mit dem Gummi- oder Silikonschaber auflösen. Aufpassen, dass die Masse nicht zu heiß wird.
- Nach Gusto mit Chilipulver und/oder geriebenem Ingwer würzen. In Dessertgläser verteilen und in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren abgetropfte Kirschen auf der Oberfläche verteilen und mit steif geschlagener Sahne toppen.