Schokoladen-Dessert-Creme Thermomix

Wieder einmal habe ich beim Stöbern auf Marias Blog „Ich bin dann mal kurz in der Küche“ ein tolles Rezept gefunden. Ihre Einleitung war so schön geschrieben, dass mich der Wunsch nach einem Becher lauwarmen Schokoladenpudding in die Küche trieb.

Alle Zutaten waren vorhanden und es ließ sich problemlos auch mit dem Thermomix zubereiten.



<u>Für 4 kleine Gläser oder Espressotassen :</u>

75 gr Edelbitter mild 70% (z.B. von Lindt)

125 gr Milch

125 gr Sahne

2 EL Zucker

1 TL selbstgemachter Vanillezucker

1 TL Kakaopulver

15 gr. Speisestärke (z.B. Mondamin)

Die Schokolade in grobe Stücke brechen und im Mixtopf ***5 Sekunden / Stufe 10*** zerkleinern.

Sahne und die Hälfte der Milch dazugeben und die Schokolade darin ***2,5 Minuten / 90°C / Stufe 2*** auflösen lassen.

Die restlichen trockenen Zutaten vermischen und mit der übrigen Milch verrühren. Dem Schokoladengemisch zufügen und ***6 Minuten / 100°C / Stufe 3*** kochen lassen.

Die Masse sollte nun eine noch fließfähige Pudding Konsistenz haben und in kleine Gläser oder Espressotassen gefüllt werden.

Abkühlen lassen und über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die Schokoladencreme ist am nächsten Tag stichfest und zergeht zartschmelzend auf der Zunge. Da sie jedoch auch sehr gehaltvoll ist, reicht eine kleine Portion als Dessert gut aus.

Als Variante könnte ich mir einige Verfeinerungen auch gut vorstellen :

etwas Cointreau, eine Prise frisch geriebene Tonkabohne, etwas Instant Espressopulver, eine Prise Fleur de Sel oder etwas Rum

Den warmen Schokoladenpudding direkt zu genießen ist allerdings auch nicht zu verachten und wie von Maria beschrieben *„Soulfood par excellence“* . Da reichte die Menge nur für zwei Portionen !!!



Rezept drucken : Zartschmelzende Schokoladen-Dessert-Creme