

VEGANER SCHOKOPUDDING

Zutaten für 4-6 Portionen

- 600 ml Pflanzenmilch
- 3 1/2 EL Speisestärke
- 4 EL brauner Rohrzucker
- 140 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

Etwa 5-10 EL der kalten Pflanzenmilch in eine kleine Schüssel geben und die Speisestärke darin glatt rühren.

Den Rest der Pflanzenmilch in einem Topf langsam erwärmen, den Zucker zugeben und auflösen. Dann die Zartbitterschokolade unter Rühren nun ebenfalls in der Pflanzenmilch auflösen.

Sobald die Schokolade aufgelöst ist, langsam die vorbereitete Speisestärkenmischung unterheben und den Pudding aufkochen, bis sich Blasen bilden. Stetig gut umrühren, bis der Pudding zu stocken beginnt und eine festere Konsistenz bekommt.

Den Schokopudding in vorbereitete Gläser, Schüsselchen oder eine große Schüssel füllen. Abkühlen lassen und zum Cabernet Sauvignon Penedés 2019 von Joan Sardá genießen

