



Schokopudding mit Sauerkirschen

Zutaten für mindesten 4 Portionen:

2 Tüten Schokoladenpuddingpulver, 1 Glas Sauerkirschen, Zucker, Speisestärke, eventuell Zimt, 1 Spritzer guten Balsamico

Material : 2 Töpfe, 1 Sieb, 1 Schneebesen, 1 Schüssel, Glasschälchen, 1 Kelle

Die Kirschen auf ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit den Schokoladenpudding nach Angabe zubereiten.

Den Kirschsafft aufkochen mit Zucker abschmecken, etwas Zimt nach Geschmack, und mit der Stärke binden, bis eine „Straße“ entsteht. Kirschen vorsichtig unterheben und mit einem Spritzer Balsamico verfeinern.

Die Kirschen in Portionsgläser füllen und nun den heißen Schokoladenpudding einfüllen.

Oder den Schokopudding zuerst in Portionsschälchen füllen, etwas abkühlen lassen und dann die Kirschen einfüllen.

Für das Auge kann man noch etwas Joghurt natur mit Zucker und Zimt verrühren und einen „Klecks“ als Garnitur über die Kirschen geben.