Artikel vom 07.01.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 21:21 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schokopudding

Schokopudding



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 6 Personen):

800 g Seidentofu

200 g dunkle Kuvertüre

4 EL Dattelsirup

½ Glas eingelegte Kirschen (circa 300 g)

2 EL Speisestärke

200 ml Sahne

Zubereitung:

Circa 10 g der Kuvertüre fein raspeln und beiseitestellen. Den Rest in einem Wasserbad schmelzen. Den Seidentofu in eine Küchenmaschine geben. Dattelsirup ergänzen sowie die dunkle Kuvertüre. Alles kräftig miteinander vermischen. Wer mehr Süße wünscht, kann noch mehr Dattelsirup ergänzen. Die Tofumischung für circa eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen – entweder gleich in den Behältnissen, in denen serviert werden soll oder einem anderen geeigneten Gefäß. Währenddessen die Kirschen zusammen mit dem Einlegewasser aufsetzen und mit der Speisestärke vermengen. Die Mischung leicht aufkochen und unter Rühren kurz köcheln lassen. Vor dem Weiterverarbeiten abkühlen. Zum Servieren – wenn nicht bereits getan – den Schokopudding portionieren. Nun die Sahne steif schlagen und diese mit einem Spritzbeutel und Tülle auf dem Pudding verteilen. Die Kirschen dazu drapieren und zum Abrunden die Schokoraspeln auf die Sahne streuen.

Leonie Jaxy