



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

RUBY-KARDAMOM-PUDDING



HAUPTZUTAT
Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 1 Stunde

PORTIONEN
4

ZUTATEN

- 360 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 6 Kardamomkapseln, zerdrückt
- 3 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 90 g Ruby-Schokolade, gehackt (im Tipp finden Sie eine Alternative)
- Meringue-Stückchen zum Servieren

ZUBEREITUNG

1. Sahne, Zucker, Vanilleextrakt und Kardamom in einen mittelgroßen Topf geben. Bei mittlerer Hitze auf dem Herd erwärmen. Dabei rühren, bis sich der gesamte Zucker aufgelöst hat. 10 Minuten beiseitestellen, damit die Mischung durchziehen und leicht abkühlen kann.
2. Inzwischen die Eier trennen und 3 Eigelb in eine mittelgroße Schüssel geben. Mit dem Schneebesen aufschlagen. Dann die vorbereitete Sahne langsam in die Eiermasse geben und gut mit dem Schneebesen verrühren. Eine Prise Salz hinzugeben und alles zurück in den Topf füllen.
3. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis die Mischung leicht angedickt ist und der Rohei-Geschmack verflogen ist. Vom Herd nehmen und die Schokolade hinzufügen. Rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.
4. Den Pudding auf vier Mini-Förmchen der La Collection Petits Fours aufteilen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Gekühlt und mit Meringue-Stückchen garniert servieren.
5. Die Meringue-Stückchen lassen sich aus dem übrigen Eiweiß herstellen.

Tipp:

Statt Ruby-Schokolade können Sie auch weiße Schokolade und pulverige oder ölbasierte Lebensmittelfarbe für die rosa Färbung verwenden.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset

www.lecreuset.com