



Benötigte Zutaten

50 g	dunkle Schokolade
500 g	Premium Pudding-Genuss Schoko
200 ml	Premium Schlagobers
3	Orangen (am besten Bio)
	Granatapfelkerne

Schokopudding-Mousse

Blitzrezept mit Wow-Effekt: Cremiger Schoko-Pudding trifft fruchtiges Orangenpüree. Das Ergebnis: Ein schokoladiger Traum, der im Handumdrehen zubereitet ist.

Anleitung

1. Die Schokolade schmelzen und kurz auskühlen lassen.
2. Schlagobers aufschlagen.
3. Abgekühlte Schokolade und Schoko-Pudding- Genuss glattrühren, Schlagobers vorsichtig unterheben und die Mousse in Gläser verteilen.
4. Die Bio-Orangen heiß waschen. Eine Orange in Scheiben schneiden. Zwei Orangen schälen und pürieren.
5. Das Orangenpüree auf der Schokoladen-Schicht in den Gläsern verteilen. Den Granatapfel auslösen und die Gläser mit Granatapfelkernen und Orangenscheiben garniert servieren.
6. Mit Toppings nach Wahl (z. B. gehackten Pistazien und Pistazienmus) verfeinern.



Ein Rezept von cookingcatrin.at