



Chocoladepudding met droomaardbeien

4 stuks



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

4 mooie (hoge) glazen
4 Tapasstokjes/koffieroerstaafjes

Voor de pudding:

1 pak Dr. Oetker Kookpudding
Chocolade
500 ml melk
75 g witte chocolade
4 aardbeien
Dr. Oetker Regenboogfantasie
(Chococrispies)

1 Bereidingswijze:

Meng in een kopje de inhoud van het pakje met 6 eetlepels van de 500 ml koude melk. Breng de melk al roerende aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg het aangemaakte puddingpoeder al roerende aan de melk toe. Laat dit onder voortdurend roeren nog 2 minuten op een laag vuur zachtjes doorkoken.

2 Vul de glazen met de pudding en laat de pudding opstijven en afkoelen.

3 Breek de reep witte chocolade in een kommetje. Hang het kommetje boven een kleine (steel)pan met kokend water en laat de witte chocolade al roerend smelten.

4 Knip van de stokjes de punt af. Snijd het kroontje van de aardbeien. Steek de aardbeien aan de puntkant op de roosterstokjes/roerstaafjes en dip ze tot de helft in de gesmolten witte chocolade.

5 Laat de chocolade afdruipe boven het kommetje. Bestrooi de rechte onderkant met Chococrispies en zet de aardbeien in een glas in de koelkast, zodat de witte chocolade kan opstijven.

6 Steek in elk dessert een droomaardbei op een stokje.

