



# Schokopudding

## DESSERT MIT KAKAO-KEKSEN

4 PERSONEN



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



### ZUTATEN

- 2 Pck. Schokoladenpudding
- 1 l Milch
- 250 g Magerquark
- 250 g Isola Fresca Mascarpone
- 1 Be Domspitzmilch Schlagrahm
- 1 Pck. Sahnesteif
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Kakao-Kekse
- Obst nach Wahl

### ZUBEREITUNG

- Schokoladenpudding nach Anleitung kochen und die Gläser jeweils zur Hälfte damit befüllen. Etwas abkühlen lassen.
- Schlagrahm mit Sahnesteif steif schlagen.
- Magerquark, Mascarpone und Vanillezucker verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.
- Kakao-Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischklopferr zerkleinern.
- Die Kekskrümel in die Sahne-Quark-Mascarpone-Masse rühren.
- Die Masse auf die Puddinggläser verteilen und mit Obst und/ oder Keksen dekorieren.



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:

[www.youtube.com/BayernlandTV](http://www.youtube.com/BayernlandTV)