

KARAMELPUDDING AUF ERDBEERMUS

Karamelpudding:

Etwa 1/2 l Milch erwärmen. 6 EL Zucker mittelbraun karamelisieren und in die warme Milch giessen. 6 EL Maisstärke (MAIZENA) in etwa 1/4 l Milch gut einrühren und der beinahe kochenden Milch zufügen. Unter ständigem Rühren (Schneebeesen) solange auf dem Ofen lassen, bis der Pudding wie Lava blubbert. Pudding in befeuchtete Formen füllen und kaltstellen.

Erdbeermus:

Erdbeeren waschen, zuckern und kräftig pfeffern, pürieren und kaltstellen.

Anrichten:

Mit dem Erdbeermus einen Spiegel auf einem Dessertteller bereiten.

Pudding ausformen und drauflegen, mit Erdbeerstücken und einem Minzeblatt garnieren.

Guten Appetit!