

DOMAČI ČOKOLADNI PUDING

Kaj storiti, če si zaželiš nekaj sladkega in nekaj čokoladnega? In ko ugotoviš, da praška za puding ni pri hiši? Nič lažjega. Skuhaš si svoj domači čokoladni puding!



Sestavine

Za 3 porcije potrebuješ:

- 3 žlice jedilnega koruznega (ali tapiokinega) škroba
- 3 žlice kakava v prahu
- 3 žličke (kokosovega) sladkorja
- pol litra sojinega mleka (ali drugega rastlinskega)
- ščepec soli (neobvezno)
- pol žličke vanilijeve arome (neobvezno)

Postopek

- Zmešaj vse suhe sestavine in dodaj nekaj žlic sojinega mleka (od odmerjenega pol litra) ter vse dobro premešaj z metlico za stepanje ali z vilicami. Mešaj, da nastane gladka zmes (glej sliko zgoraj).
- Preostalo sojino mleko segrej in vlij vanj gladko čokoladno zmes. Potem približno tri minute stalno mešaj z leseno kuhalnico, saj se puding drugače zelo hitro prismoji.
- Kuhaj, dokler se puding ne zgosti (vse skupaj traja približno tri minute).
- Skodelice splakni s hladno vodo in vanje nalij zgoščeno pudingovo maso.

- Če ti uspe, da se puding ohladi na sobno temperaturo (in ga prej kdo ne poje), ga shrani v hladilniku.
- Preden ga postrežeš, ga lahko okrašaš s svežim sadjem (glej sliko spodaj).

Namigi

- Če nisi ljubitelj sojinega mleka, ne skrbi, v pudingu se ne okusi.
- Zmesi za puding lahko dodaš več ali manj sladkorja, držati pa se moraš količine škroba, kakava in rastlinskega mleka.



Posladkaj se in uživaj!

Povzeto po:

<https://kristinin.blog/domac-cokoladni-puding>

Predlog pripravila: Vilma Vrtačnik Merčun