



Tipp



Der vegane Caotina Schokopudding kann nach Lust und Laune garniert werden. Egal, ob mit Schokospänen für einen noch schokoladigeren Genuss oder mit leckeren Früchten und Beeren für eine fruchtige Note - Hauptsache mit viel Liebe.

Caotina®

Veganer Schokopudding



Für 4 Portionen



Zubereiten
10 Minuten

Du brauchst ...

Pudding
40 g Maisstärke
30 g Caotina Noir
Pulver
3 EL Zucker
500 ml Haselnuss-
milch (oder
eine andere
Pflanzenmilch)

Toppings
Kokoscrème
Dunkle Schoko-
späne

So einfach geht's:

- ♥ Zucker in eine Schüssel geben, danach Caotina Noir Pulver und Maisstärke dazu sieben, gut vermischen.
- ♥ Fünf Esslöffel Haselnussmilch dazugeben und verrühren, bis die Mischung glatt ist.
- ♥ Die restliche Haselnussmilch unter ständigem Rühren aufkochen und von der Platte nehmen. Zucker-Maisstärke-Caotina Mischung unter Rühren begeben.
- ♥ Alles gemeinsam nochmals kurz aufkochen lassen, Pudding in Gläser füllen und vollständig auskühlen lassen.
- ♥ Nach Wunsch mit Kokoscreme und Schokospänen garnieren.

Topping:

- ♥ Kokoscrème ist die dicke Schicht, die sich in der Kokosmilch bildet. Sie ist auch einzeln erhältlich.
- ♥ Als Toppings eignen sich auch Sojarahm oder Früchte – je nach Lust und Laune.

Dieses Rezept entstand in Kooperation mit www.cookinesi.com.