



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
3 EL Zucker
500 ml Haselnussmilch (oder eine andere Pflanzenmilch)

TOPPINGS

Kokoscrème
Dunkle Schokospäne

SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Zucker in eine Schüssel geben, danach Caotina 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 beigegeben.
- ♥ Alles gemeinsam nochmals kurz aufkochen lassen, Pudding in Gläser füllen und vollständig auskühlen lassen.
- ♥ Nach Wunsch mit Kokoscreme und Schokospänen garnieren.

TOPPING:

- ♥ Kokoscreme 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.



CONSEILS



TU PEUX AGRÉMENTER LE PUDDING AU CHOCOLAT CAOTINA VÉGANE COMME IL TE PLAÎT. QUE CE SOIT AVEC DES COPEAUX DE CHOCOLAT POUR UN PLAISIR ENCORE PLUS CHOCOLATÉ OU AVEC DE DÉLICIEUX FRUITS ET BAIES POUR UN CÔTÉ PLUS FRUITÉ - CE QUI COMPTE, C'EST D'Y METTRE TOUT TON CŒUR.

PUDDING AU CHOCOLAT Caotina® VÉGAN



Pour 4 portions



Préparation
10 minutes

IL TE FAUT ...

Pudding

40 g de féculé de maïs
30 g de Caotina Noir
3 cs de sucre
500 ml de lait de noisettes (ou tout autre lait végétal)

Garniture

Crème de noix de coco
Copeaux de chocolat noir

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Mettre le sucre dans une terrine, tamiser la poudre Caotina et la féculé de maïs et bien mélanger le tout.
- ♥ Ajouter 5 cs. de lait de noisettes et mélanger jusqu'à obtenir une consistance bien lisse.
- ♥ Porter le reste du lait de noisettes à ébullition sans cesser de remuer, puis retirer la casserole du feu. Y ajouter alors le mélange sucre-féculé de maïs-Caotina en remuant constamment.
- ♥ Porter à nouveau brièvement à ébullition, verser le pudding dans des coupes et laisser refroidir complètement.
- ♥ Garnir de crème de noix de coco et de copeaux de chocolat selon les envies.

Garniture:

- ♥ La crème de noix de coco est la couche épaisse qui se forme dans le lait de coco. On peut également l'obtenir séparément.
- ♥ Selon les goûts, on peut aussi utiliser de la crème de soja ou des fruits en guise de garniture.