

# Schoko-Pudding mit Cranberry-Sherry-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Schokopudding:**

300 ml Milch	50 ml Sahne	25 g Zartbitterschokolade, 60%
15 g Speisestärke	1 TL Kakaopulver	1 TL Zimt
1 EL Zucker	1 Prise Salz	

**Für die Sauce:**

1 Vanilleschote	200 ml Cranberryfruchtsaft	100 ml Sherry, medium
40 g Cranberries		

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Die Schote und das Mark mit dem Cranberrysaft bei starker Hitze einkochen lassen. Den Sherry und die getrockneten Cranberries unterrühren und die Soße vollständig abkühlen lassen. Für den Schokopudding 200 Milliliter der Milch mit der Speisestärke, dem Kakao und dem Zimt verrühren. Die restliche Milch, den Zucker und die Prise Salz aufkochen. Die angerührte Stärkemischung mit einem Schneebesen in die kochende Milch einrühren und aufkochen lassen. Die Schokolade fein hacken und unter Rühren in der heißen Crème schmelzen lassen. Den Pudding in heißgespülte Gläser oder Tassen füllen und kalt stellen. Die Sahne kurz vor dem Servieren halbsteif schlagen und das Dessert damit und mit der Cranberry-Sherry-Soße garnieren und servieren.

Sarah Schönweitz am 12. Juni 2014