

# Schokoladegrießpudding mit Himbeersauce

## Cokoladni puding od griza sa sosom od malina

### Zutaten für ca. 7 Dessertgläser:

1 l Milch  
100 g Grieß  
110 g Zucker  
2 Eier  
Prise Salz  
200 g Schlagsahne  
2 EL Schokolade-Puddingpulver (oder nach Wahl)  
150 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)

### Deko:

ca. 150 g Himbeeren  
Schlagobers geschlagen  
Obst zum Garnieren

### Zubereitung:

- Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Die zwei Eigelbe, die Sahne, das Wasser, den Zucker und das Puddingpulver in einer Schüssel gut verrühren (am besten kurz schaumig mixen), aber mit etwas Küchenrolle abdecken, weil es sonst spritzt.
- Die Milch zum Kochen bringen und die Mischung unter Rühren in die Milch geben. Dann den Grieß einrühren und kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Eischnee zügig einrühren. Die Dessertgläser mit kaltem Wasser auswaschen und den warmen Grießpudding hineingeben.
- Falls ihr nicht wollt, dass sich oben am Pudding Haut bildet, nehmt für jedes Glas etwas Frischhaltefolie und drückt diese bis an den Pudding. Dann den Pudding erkalten lassen. In der Zwischenzeit frische oder gefrorene Himbeeren (mit etwas warmen Wasser) pürieren und je 1-2 EL in die Gläser geben. Oben drauf noch etwas Schlagsahne und Obst (ich hatte Heidelbeeren) und fertig ist das Dessert.



# Schokoladegrießpudding mit Himbeersauce

## Cokoladni puding od griza sa sosom od malina

### Sastojci za otprilike 7 casa za desert:

1 l mlijeka  
100 g griza  
110 g secera  
2 jaja  
truncic soli  
200 g slatkog vrhnja  
2 kasike praha od pudinga (ukus po zelji)  
150 ml mineralne vode (gazirane)

### Dekoracija:

otprilike 150 g malina (svježih ili smrznutih)  
tuceno slatko vrhnje ili slag  
voća

### Priprema:

- Odvojiti zumance od bjelanceta. Bjelance istuci u cvrsti snijeg sa truncicem soli i staviti u frizider. Zumance, slatko vrhnje, vodu, secer i prah od pudinga staviti u zdjelu i izmiksati. Najbolje pokriti kuhinjskom krpom da vam ne poprsce po kuhinji.
- Mlijeko prokuhati u serpi i mijesajuci dodati mjesavinu od zumanceta i ostalih sastojaka. Zatim polako dodavati griz i jos jednom prokuhati smjesu (konstantno mijesajuci!). Serpu skloniti sa sporeta i umijesati snijeg od bjelanaca. Case za desert isprati hladnom vodom i topli puding sipati u case.
- Ako ne zelite da vam se stvara „kozica“ na vrhu pudinga, stavite u svaku casu po komadic prozirne folije, koja dodiruje puding. Case sa pudingom stavite u frizider i ohladite ih. U medjuvremenu maline pirirati i po kasiku ili dvije sipati u desert case. Na vrh jos malo slaga ili tucenog slatkog vrhnja i svjeze voće (ja sam koristila borovnicu) i gotov je desert.

