

Zutaten für 4-6 Dessertgläser:

Puddingcreme:

150 ml Milch
150 ml Kokosmilch
60 g Zucker
25 g Speisestärke (alternativ Vanille- oder Kokospuddingpulver)
50 g weiße Schokolade, fein gehackt
250 ml Sahne

Knuserschichten:

6 Eiswaffeln (alternativ Oblaten oder Butterkeks)
90 g Mandeln, blanchiert und geschält
20 g Kokosraspeln
Optional: Bittermandelaroma

Deko:

Kokoschips, ganze Mandeln und Raffaello



Zubereitung:

- 1) Bereitet zuerst den Pudding zu. Dafür vermischt ihr **Milch, Kokosmilch, Zucker** und **Speisestärke** in einem Topf und verrührt die Zutaten, bis die Mischung klümpchenfrei ist.
- 2) Kocht die Mischung unter ständigem Rühren auf. Hat sich ein Pudding gebildet, nehmt ihr ihn vom Herd und rührt die fein gehackte, **weiße Schokolade** ein, bis sie geschmolzen ist.
- 3) Füllt den Pudding um und deckt ihn mit Frischhaltefolie so ab, dass diese ihn an der Oberfläche berührt. Lasst den Pudding vollständig auskühlen.
- 4) Für die **Knuserschicht** mixt ihr alle Zutaten in einem Universalzerkleinerer entweder ganz fein oder so wie ich etwas stückiger. Nach Wunsch fügt ihr noch etwas **Bittermandelaroma** hinzu. Es duftet dann leicht nach Marzipan.
- 5) Ist der Pudding ausgekühlt, mixt ihr die **Sahne** steif. Mixt den Pudding nochmal durch, damit er wieder cremig ist und hebt die geschlagene Sahne unter.
- 6) Schichtet Knuspermischung und Puddingcreme abwechselnd in vorbereitete Dessertgläser. Die Menge reicht für 4 große Dessertgläser oder 6 kleine.
- 7) Toppt jedes mit **Kokoschips, Mandeln** und **Raffaellos** und stellt die Desserts für mindestens 2 Stunden kühl. Lasst es euch schmecken!

Sastojci za 4-6 čaša za desert:

Puding krema:

- 150 ml mlijeka
- 150 ml kokosovog mlijeka
- 60 g šećera
- 25 g kukuruznog škroba (alternativno puding iz kesice od vanilije ili kokosa)
- 50 g sitno nasjeckane bijele čokolade
- 250 ml slatkog vrhnja/vrhnja za šlag

Hrskavi miks:

- 6 korneta ili keksića za sladoled (alternativno oblatne ili mljeveni keks)
- 90 g blanširanih i oljuštenih badema
- 20 g kokosa
- Opcionalno: aroma gorkog badema

Dekoracija:

kokos čips, cijeli bademi i Raffaello

Priprema:

- 1) Prvo pripremite puding. Pomiješajte **mlijeko, kokosovo mlijeko, šećer i kukuruzni škrob** u šerpi i miješajte metlicom za snijeg dok ne razbijete sve grudvice.
- 2) Smjesu stavite da prokuha uz stalno miješanje. Kad se stvorio puding, maknite ga s vatre i odmah umiješajte **bijelu čokoladu** i miješajte dok se ne otopi.
- 3) Puding saspite u drugu posudu, prekrijte ga prozirnom folijom tako da dodiruje površinu i pustite da se potpuno ohladi.
- 4) Za **hrskavi sloj** pomiješajte sve sastojke u multipraktiku i usitnite (skroz sitno ili kao ja malo krupnije). Po želji možete dodati malo **arome gorkog badema**. Tako će se osjetiti blaga nota marcipana, ukoliko to volite.
- 5) Kad se puding ohladio, **slatko vrhnje** umutite u šlag. Puding ponovo izmiksajte da postane kremast i umiješajte šlag.
- 6) U pripremljene čaše za desert naizmjenično slažite hrskavi miks i kremu. Ova mjera je dovoljna za 4 velike desertne čaše ili 6 malih.
- 7) Svaku pospite **kokos čipsom**, poredajte **bademe i raffaello**. Desert stavite u frižider na barem 2 sata. Uživajte u pripremi i degustaciji!

