

Zutaten für 6 große Dessertgläser- bzw. Schüsseln:

1 l Vollmilch
250 ml Sahne
15 weiche Datteln (=ca. 200-220 g)
(z.B die Sorten Sukari, Astaka, Mazafati oder Bawalini von [Dattelman](#))

1 EL Mehl (=20 g)
3 EL Speisestärke oder Vanillepuddingpulver (=60 g)
¼ TL Zimt
¼ TL Vanille
30 g Butter
50 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
100 g gehackte Zartbitterschokolade
Falls notwendig zusätzlich Dattelsirup oder andere flüssige Süßungsmittel

Topping:

Geschlagene Sahne
z.B Bananen, Kiwi, Erdbeeren, Granatapfelkerne



Zubereitung:

- 1) Entnehmt 300 ml von der Gesamtmenge an Milch und gebt sie zusammen mit den entsteinten Datteln in einen Standmixer/Smoothiemaker. Püriert alles möglichst fein.
- 2) In einem Topf vermischt ihr die restliche Milch mit Dattelmilch, Sahne, Mehl, Speisestärke, Zimt und Vanille.
- 3) Wascht Dessertgläser- oder Schüsseln mit kaltem Wasser aus und stellt sie bereit.
- 4) Kocht die Zutaten im Topf unter ständigem Rühren auf und kocht so lange, bis daraus ein Pudding geworden ist.
- 5) Nehmt den Pudding von der Kochstelle und rührt sofort Butter, Zartbitterschokolade und Haselnüsse ein. Falls euch der Pudding an dieser Stelle nicht süß genug sein sollte (das ist bei mir nie der Fall), könnt ihr jetzt nachsüßen.
- 6) Befüllt die Gläser/Schüsseln mit dem Pudding und lasst sie vollständig auskühlen, zunächst bei Zimmertemperatur und dann für 1-2 Stunden im Kühlschrank.
- 6) Dekoriert sie mit frischen Früchten und Sahne (siehe Video). Lasst es euch schmecken!

Sastojci za 6 desertnih čaša:

1 litar mlijeka
250 ml slatkog vrhnja
15 sočnih datula (=ca. 200-220 g)
(npr. vrsta Sukari, Astaka, Mazafati ili Bawalini
od [Dattelmanna](#))

1 kašika brašna (=20 g)
3 kašike kukuruznog škroba/gustina ili pudinga
od vanilije (=60 g)
¼ kašičice cimeta
¼ kašičice vanilije
30 g maslaca
50 g mljevenih lješnjaka ili badema
100 g nasjeckane tamne čokolade
po potrebi još zaslađivača kao sirup od datula ili druga
vrsta tečnog šećera

Topping:

Šlag
npr. banane, kivi, jagode, sjemenke nara

Priprema:

- 1) Oduzmite 300 ml od ukupne količine mlijeka i dodajte u blender/smoothie maker zajedno sa datulama bez koštica. Sve izmiksajte što sitnije.
- 2) U šerpi pomiješajte preostalo mlijeko sa mlijekom od datula, slatkim vrhnjem, brašnom, kukuruznim škrobom, cimetom i vanilijom.
- 3) Isperite čaše ili zdjelice za desert hladnom vodom i ostavite ih na stranu.
- 4) Sastojke prokuhajte uz stalno miješanje i kuhajte, dok se ne pretvore u puding.
- 5) Puding maknite s vatre i odmah umiješajte maslac, čokoladu i lješnjake. U slučaju da vam puding nije dovoljno sladak (to kod mene nikad nije slučaj), sad je prilika da dodate još zaslađivača.
- 6) Napunite čaše i ostavite da se potpuno ohlade, prvo na sobnoj temperaturi, a zatim u frižideru na 1-2 sata.
- 6) Ukasite ih svježim voćem i šlagom (pogledajte video). Uživajte u ovom divnom desertu!!

