SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



White Chocolate Chia Pudding – Cremig, sättigend und perfekt für den Morgen

Zutaten

400 ml Kokosmilch

40 g White Hot Chocolate Drops

5 Esslöffel Chiasamen

1 Teelöffel Honig oder Ahornsirup

Frische Mango oder Passionsfrucht zum Servieren

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 6 h

Gesamtzeit: 6 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Für den White Chocolate Chia Pudding

1.

Die White Hot Chocolate Drops im Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen, bis eine glatte, flüssige Masse entsteht.

2.

Die geschmolzene Schokolade mit etwa 100 ml warmer Kokosmilch gründlich verrühren, bis eine homogene, cremige Mischung entsteht.

3.

Die restliche Kokosmilch sowie Honig oder Ahornsirup hinzufügen und gut verrühren, sodass sich alles vollständig verbindet.

4.

Die Chiasamen einrühren, 10 Minuten quellen lassen und anschließend nochmals gut umrühren, damit keine Klumpen entstehen.

5.

Abgedeckt für mindestens 6–8 Stunden in den Kühlschrank stellen.

6.

Am nächsten Morgen mit frischer Mango oder Passionsfrucht toppen und gut gekühlt genießen.

Servierideen

1.

- Mit Mango für tropische Süße
- Mit Passionsfrucht für frische Säure
- Mit gerösteten Kokoschips für mehr Crunch

- Mit Beeren für eine fruchtige Note