

Kaki-Pudding aus dem Thermomix®



© Kaki-Pudding - Rezepte mit Herz



10 Min + Wartezeit



leicht



4 Portionen

Spontan als leckeren Nachtisch, für Gäste oder auch zum Valentinstag mit den Liebsten: Dieser Kaki-Pudding ist nicht nur unglaublich schnell gemacht, er ist auch unerhört lecker!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	2	Kakis
<input type="checkbox"/>	1	Zitrone
<input type="checkbox"/>	150 g	Joghurt
<input type="checkbox"/>	20 g	Ahornsirup
<input type="checkbox"/>	20 g	weiße Schokolade
<input type="checkbox"/>		Nach Belieben Zuckerperlen zum Dekorieren

Zubereitung

1. Kakis waschen, putzen. Eine Kaki halbieren, eine ca. 3 mm dicke Scheibe abschneiden und für die Deko beiseite legen. Restliche Kakis in grobe Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. Zitrone auspressen. Zitronensaft, Joghurt und Ahornsirup in den Mixtopf zugeben und 40 Sek./Stufe 10 pürieren.
2. Creme in Gläser umfüllen und mindestens 1 Std. kalt stellen. Zum Servieren Schokolade mit einem Messer grob hacken und über die Creme streuen. Aus der Kakischeibe Herzchen ausstechen und mit den Zuckerperlen über die weiße Schokolade streuen.

Nährwertangaben

Pro Portion: 130 kcal, 3 g E, 4 g F, 25 g KH