

Miriams Schokoladen-Flan

Zutaten:

500 ml	Vollmilch (Vegan = Kokosmilch)
100 g	Zucker
150 g	Dunkle Schokolade (idealerweise 70% Kakaoanteil)
½ tl	Agar Agar (pflanzliches Geliermittel)

Zubereitung:

Schokolade zerkleinern/zerbrechen.

Die Milch mit dem Zucker und dem Agar Agar vermischen und in einer hohen Pfanne aufkochen. Wenn die Milch kocht das Feuer klein stellen und die zerbrochene Schokolade einrühren. Bei leichtem köcheln ca. 1-2 Minuten sanft kochen.

6 Förmchen/Gläser/Kaffeetassen à je 1-2 dl Inhalt mit kaltem Wasser ausspülen und den Pudding darin verteilen/portionieren.

Mindestens 6 Stunden in Kühlschrank kalt stellen, am besten über Nacht

Servieren: Die Puddings auf Dessertteller stürzen und mit einer Sahnehaube und einem Schokodekor garnieren.