

ČOKOLADNI PUDING



Sestavine za čokoladni puding:

- 500 ml sirotke
- 2 rumenjaka
- 2 jedilni žlici koruznega škroba
- 2 vrečki vanilije v prahu
- 200 g temne čokolade
- 1 jedilna žlica sladkorja

Priprava čokoladnega pudinga

V kozici segrejemo 450 ml sirotke. Preostanek sirotke vlijemo v posodo in primešamo vse sestavine razen čokolade. Mešamo, dokler vsebina ni gladka. Pazimo na grudice.

Ko sirotka zavre, jo odstranimo s štedilnika. Med mešanjem z metlico dodamo pripravljeno mešanico sestavin. Postavimo nazaj na štedilnik in mešamo, dokler vsebina ni dovolj gosta. Na hitro dodamo koščke čokolade in mešamo, da se čokolada stopi. Vlijemo v 4 majhne kozarce in počakamo, da se ohladi in strdi.

Postrežemo s stepeno smetano, kakavom ali kandirano pomarančno skorjo.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več receptov s siri najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Kefir Fermentor

[Kupite na Kefirko.com](https://kefirko.com)



Posoda za sir

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



BIO trsni sladkor

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)