

REZEPT FÜR 6 PORTIONEN

Rezept von La Tavola

Dattel-Ingwer-Pudding mit Vanilleschlagrahm

ZUTATEN

Dattel-Ingwer-Pudding

- 1 Grundrezept, die Hälfte des Zuckers durch Rohrzucker ersetzen
- 100g Datteln, entkernt, fein gewürfelt
- 1Tl Bicarbonate of Soda, erhältlich in der ***Delicatessa
- 1,5dl Wasser, heiss
- 2Ei Ingwer, fein gerieben
- 1 Bio-Zitrone, Abrieb
- Lebkuchengewürz, nach Geschmack

Vanilleschlagrahm

- 3dl Schlagrahm
- 1 Vanilleschote, der Länge nach halbiert, das Mark ausgekratzt
- 1Ei Zucker

Garnitur

- Dunkle Schokolade, fein geraspelt
- Datteln

ZUBEREITUNG

Vanilleschlagrahm

Den Schlagrahm mit dem Vanillemark und dem Zucker verrühren.

Dattel-Ingwer-Pudding

Das Bicarbonate und die Datteln in das kochende Wasser geben, 5 Minuten kochen, abgiessen, auskühlen lassen und im Mixer pürieren. Die Datteln, den Ingwer, die Zitronenschale und das Lebkuchengewürz unter die Puddingmasse mischen und den Pudding nach Grundrezept fertigstellen. Mit dem Vanilleschlagrahm und den Schokoraspeln garnieren.

