Cognac-Vanille-Puddingspeise

Dies sollte ja eigentlich ein normaler Pudding werden, es ist jedoch eher eine Art Pudding-Cremespeise gworden.

Die zusätzliche Flüssigkeit des Cognac in der Milch führte nun doch dazu, dass der Pudding beim Erkalten im Kühlschrank nicht ganz fest und somit sturzfähig geworden ist. Schade.

Der Vanille-Pudding ist ein Convenience-Produkt aus der Packung, also einfach und eigentlich ohne Anleitung zuzubereiten.

Ich variiere den Pudding jedoch ein wenig und verfeinere ihn mit Cognac.

Damit die Pudding-Masse nicht zu flüssig wird, reduziere ich die verwendete Milch um die Menge an Cognac, die ich dazugebe.

Die Stärke des Pudding-Pulvers sollte eigentlich den Pudding auf diese Weise abbinden und ihn stabil machen, aber es ist leider so gekommen, wie ich einführend schrieb.

[amd-zlrecipe-recipe:643]