

# AEG

## Schokoladen- pudding

**Beheizungsart:** Sous Vide  
**Temperatur:** 80 °C  
**Zeit:** 30 Minuten  
**Portionen:** 4

130 ml Sahne  
250 ml Milch  
1 Ei  
4 Eigelb  
100 g Zucker  
200 g Schokolade, zartbitter

**Vorbereitung:** Die Schokolade in kleine Stücke hacken und in eine Schüssel geben. Milch und Sahne aufkochen, über die Schokolade gießen und verrühren.  
Ei, Eigelb und Zucker verrühren und die Schokoladen-Milch darüber gießen. Die Masse in eine Vakuumsäge geben und vakuumieren.

**Zubereitung:** Den Pudding auf der Einschubebene 3 im Programm „Sous Vide“ bei 80°C für 30 Minuten garen.



Neues Kochen  
**kochZEIT**  
für Genießer