



# Pouding marbré

environ 8 - 10 pièces    simple  up to 40 Min.

## 1 Préparation:

Préparer le pouding à la vanille en suivant les instructions mentionnées sur l'emballage. Faire de même avec le pouding au chocolat.

Bien mélanger une fois encore le pouding à la vanille. Rincer les 8 à 10 moules à l'eau froide et y verser le pouding à la vanille jusqu'à la moitié, puis recouvrir immédiatement avec le pouding au chocolat. Pour obtenir un motif marbré: à l'aide d'une fourchette, faire un mouvement de spirale au travers des deux couches de pouding. **Réserver au frais pendant 3 à 4 heures.**

## 2 Décoration:

Faire fondre les glaçages en suivant les instructions de l'emballage et les étaler uniformément sur du papier cuisson. Avant que les glaçages ne durcissent, former des copeaux avec une spatule.

Avant de servir: démouler délicatement les poudings et décorer à volonté avec les copeaux.

### Ingrédients:

#### Moules à pudding:

#### Ingrédients:

1 sachet de Pouding Vanille Dr. Oetker

5 dl de lait

1 sachet de Pouding Chocolat Dr. Oetker

5 dl de lait

#### Décoration:

de Glaçage clair Dr. Oetker

de Glaçage blanc Dr. Oetker

