



## Kakao-Polenta

Man nehme für 4-6 Portionen:

500 ml Milch  
100 g Polenta  
1 Vanilleschote  
2 EL Zucker  
3 TL Kakaopulver

- Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen

Milch mit Vanillemark, Zucker und der Vanilleschote aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Vanilleschote herausnehmen, Vanilmilch nochmals aufkochen und Polenta einstreuen. Kurz aufkochen und ausquellen lassen. Zwei Drittel der Masse in Portionsschälchen verteilen, den Kakao in die restliche Masse einrühren und diese ebenfalls verteilen. Zwei Stunden kaltstellen.

Mit Vanillesoße servieren. Statt Vanille kann man auch Tonkabohnen verwenden. Dann mit Tonkabohnensahne garnieren.