Chocolate Brioche Pudding fra Soho House



Ingredienser

3 dl kremfløte
3 dl H-melk
1 vaniljestang
8 eggeplommer
75 g sukker
--
400 g Brioche (se tips)
200 g kokesjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Ha fløte og melk i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene på innsiden. Ha dette og selve vaniljestangen i fløtemelken. Gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og fjern vaniljestangen.

Pisk eggeplommene luftige med sukkeret. Ha dette i den varme fløtemelken under visping. Sett kjelen på platen og varm opp blandingen forsiktig under stadig omrøring. Ta kjelen så av platen og avkjøl blandingen.

Del briochen opp i 1 cm tykke skiver. Riv eller finhakk kokesjokoladen (eller bruk chocolate chips, se bildet).

Legg et lag brioche i bunnen av en smurt, ildfast form (1,5 liter). Dryss over 1/3 av sjokoladen. Ha over 1/3 av eggeblandingen. Gjenta i to omganger. Sett formen i kjøleskapet i 30 min, så væsken får trukket godt inn i brødet.

Stekes så midt i ovnen ved 170°C i 40-50 min. Serveres nystekt!

Tips

I originaloppskriften fra Soho House skal det være ekte, fransk "Brioche". Dette er en mektig form for loff som inneholder ekstra mye egg og smør. Du finner flere oppskrifter på detsoteliv.no. Alternativt kan du bruke vanlig smørloff som du kjøper i norske butikker.

I originaloppskriften fra Soho House skal det være revet kokesjokolade. Sjokolade rives best ved å bruke mandelkvern eller food processor. Alternativt kan du bruke finhakket kokesjokolade eller kjøpte chocolate chips som jeg gjorde da jeg lagde kaken på bildet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/chocolate-brioche-pudding-fra-soho-house