Brødpudding med sjokolade (Chocolate Bread Pudding)



Ingredienser

500 g loff eller brioche (se tips)
- -
4,5 dl kremfløte
4,5 dl melk
1 hel vaniljestang
3 hele kanelstenger
350 g mørk sjokolade (70%)
8 eggeplommer
175 g sukker

Fremgangsmåte

Smør en stor, ildfast form og legg i brødet oppdelt i store biter.

Ha fløte og melk i en kjele. Snitt opp vaniljestangen. Skrap ut det svarte belegget med frø på innsiden og bland i fløtemelken. Ha så hele vaniljestangen i kjelen sammen med kanelstengene. Kok opp blandingen, ta kjelen av platen og la det hele stå i 30 min.

Fisk forsiktig opp vaniljestangen og kanelstengene. Gi fløtemelken et nytt oppkok og ta kjelen av platen. Ha i oppdelt mørk sjokolade og la den smelte i den varme fløtemelken. Rør blandingen jevn.

Visp sammen eggeplommene og sukkeret. Ha eggeblandingen så litt og litt i sjokoladeblandingen. Gjør det sakte og rør godt hele tiden. Hell blandingen over brødet i formen og dypp brødet godt ned med fingrene, slik at alle bitene blir godt inntrukket med sjokoladeblandingen. La det hele stå og trekke i 30 min.

Sett en langpanne midt i ovnen og varm opp ovnen til 165°C. Sett formen i langpannen. Hell så kokende vann i langpannen så vannet går et par cm oppover formen. Stekes i 35 min, til brødpuddingen kjennes fast på overflaten.

Serveres nystekt, gjerne med litt crème fraîche!

Tips

Du kan bruke vanlig kjøpeloff, men skjær helst bort skorpen. Jeg brukte "Brioche" som er en fransk type loff som inneholder ekstra mye smør og egg. Mektige saker, men veldig godt! Du finner flere oppskrifter hvis du søker deg frem på detsoteliv.no.

Ikke la deg skremme av at brødpuddingen skal stekes i vannbad. Det er lett å få til, og dampen i ovnen gir veldig fin puddingaktig konsistens på kaken!

NB! Dette er en stor porsjon, så du må ha en nokså stor ildfast form. Det er selvsagt ikke noe problem å halvere oppskriften, hvis du ønsker å lage en mindre porsjon. Se alternativt oppskrift på "Sjokoladebrødpudding" på detsoteliv.no, som er beregnet til 1-2 porsjoner.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brodpudding-med-sjokolade-chocolate-bread-pudding