Chocolate Brioche Pudding



Ingredienser

200 g brioche (se tips)
50 g kokesjokolade
- -
6 dl melk
1 vaniljestang
150 g kokesjokolade
50 g sukker
4 egg

Fremgangsmåte

Smør ramekinformer med smør. Del opp brødet og legg det i formene sammen med grovt hakket sjokoladebiter.

Ha melk i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene på innsiden. Ha frø og vaniljestangen i melken. Gi det hele et oppkok. Ta kjelen av platen og fjern vaniljestangen. Tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme melken og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker sammen med en stålvisp. Visp så inn sjokolademelken.

Fordel sjokoladeblandingen i de fire formene. Trykk brødet godt ned og la det hele stå og trekke i 30 min.

Varm opp ovnen til 180°C og sett i en langpanne midt i. Sett de ildfaste formen i langpannen i ovnen og hell kokende vann i langpannen så vannet rekker ca halvveis opp formen. Stek brødpuddingene i vannbad i ca 40 min.

Tips

Brioche er en fransk type loff som inneholder ekstra mye egg og smør. Du finner flere oppskrifter her på detsoteliv.no. Det går også fint å lage denne brødpuddingen med vanlig smørloff.

Se også "Sjokoladebrødpudding" og mange andre oppskrifter på brødpudding i ulike varianter her på detsoteliv.no!

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

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