Pots de crème au moka

Ingredienser



3,5 dl kremfløte
1,25 dl helmelk
1,5 ts espressopulver
250 g kokesjokolade (se tips)
6 eggeplommer
2 ss sukker

Fremgangsmåte

Kok opp fløte og melk i en kjele. Ta kjelen av platen og rør i espressopulver og oppdelt kokesjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet og blandingen er jevn.

Pisk eggeplommene og sukker lyst og luftig. Hell så i den varme sjokolademelken i en tynn stråle mens du fortsetter å vispe.

Hell blandingen gjennom en sil og avkjøl den så i 15 min (rør i blandingen av og til så det ikke danner seg snerk på overflaten).

Sett 8 stk former i en liten langpanne (se tips). Fordel sjokoladerøren i formene. Hell kokende vann i langpannen så vannet når ca halvveis opp sidene på formene. Dekk over hele langpannen med aluminiumsfolie. Stikk noen hull på toppen av folien som dampen kan sive ut av.

Sett langpannen på en stekeplate midt i ovnen som er varmet opp til 160°C. Stekes i 30-35 min. Sjokoladekremen skal da være fast i kantene og på overflaten, men løs

inni.

Ta formene ut av ovnen og deretter ut av langpannen. Avkjøl i romtemperatur i 1 time. Sett formene deretter i kjøleskapet i minst 4 timer og helst over natten før servering.

Tips

Bruk vanlig kokesjokolade her og ikke sjokolade med 70% kakaoinnhold, for det kan bli for bittert i denne oppskriften.

Oppskriften gir 8 porsjoner hvis du bruker ramekinformer. Du kan også bruke kaffekopper eller andre former laget av porselen. Jeg brukte her små espressokopper og fikk da 10 stk når jeg fylte dem ca litt over halvfulle.

Ikke la deg skremme av at formene skal steke i vannbad. Det er nødvendig for å få den rette konsistensen og er overhodet ikke vanskelig.

Merk dessuten at de ferdigstekte formene må stå i kjøleskapet noen timer og aller helst over natten. Spises de med en gang, har de konsistens som litt rennende sjokoladepudding (smaken er likevel kjempegod, for det har jeg testet), men etter en natt i kjøleskapet stivner de til og får den rette tykke, kremete konsistensen.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no om du vil se stort bilde av denne desserten.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/pots-de-creme-au-moka