Kremet sjokoladepudding (Creamy Chocolate Pudding)



Ingredienser

♥ 5 dl helmelk
♥ 25 g maisenna
♥ 100 g sukker
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 0,5 ts vaniljeekstrakt

Pynt:
♥ sjokoladespon

Fremgangsmåte

Ha melk, maisenna og sukker i en tykkbunnet kjele. Varm opp blandingen under omrøringen til den begynner å tykne, men uten at den begynner å koke. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade og vanilje. Rør til sjokoladen har smeltet.

Fordel sjokoladeblandingen i 4 porsjonsglass eller dessertskåler. Avkjøl i kjøleskapet i noen timer.

Pynt med sjokoladespon før servering.

Tips

♥ Merk som sagt at dette ikke blir en sjokoladepudding à la den du kjøper i butikken. Denne varianten av sjokoladepudding stivner ikke helt, men får en tykk, kremete konsistens.

♥ Se også **Oboy sjokoladepudding med vaniljesaus**, som lages på samme måte.

♥ Desserten kan stå i kjøleskapet i flere timer, og det går også fint an å lage den kvelden før serveringsdagen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-sjokoladepudding-creamy-chocolate-pudding