Sjokoladepudding de luxe



Ingredienser

♥ 7 dl kremfløte
♥ 3 dl helmelk
♥ 200 g sukker
♥ 9 plater gelatin
♥ 400 g kokesjokolade (55 % kakaoinnhold)

Fremgangsmåte

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 minutter.

Varm imens opp kremfløte, helmelk og sukker i en kjele. Ta kjelen av platen før blandingen når kokepunktet.

Klem vannet ut av gelatinplatene og tilsett i den varme fløtemelken, så gelatinen løser seg opp. Hakk opp sjokoladen og ha også den i den varme fløtemelken. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn.

Ha blandingen i en avlang form som rommer 1,5 liter. Sett formen i kjøleskapet over natten, så sjokoladepuddingen stivner.

Dagen etter dyppes formen i varmt vann så sjokoladepuddingen løsner fra formen. Hvelv den ut av formen og over på et fat.

Tips

♥ Denne sjokoladepuddingen inneholder mye sjokolade og jeg synes den blir mer enn kraftig nok med kokesjokolade med 55 % kakaoinnhold (ikke bruk sjokolade med 70 % kakaoinnhold her, for det tror jeg kan bli bittert på smak). Sjokolade med 55 % kakaoinnhold selges i merket Odense. Dronnningsjokolade fra Freia har litt lavere kakaoinnhold, men er også et godt alternativ.

♥ Jeg synes det pleier å gå greit å få sjokoladepuddingen ut av formen når jeg holder den over varmt rennende vann en liten stund. Det er ikke nødvendig å smøre formen med noe før du har i sjokoladeblandingen. Vil du være helt, helt sikkert på at du får sjokoladepuddingen hel ut av formen, kan du imidlertid kle formen med plastfolie før du heller i sjokoladeblandingen. Plastfolien vil imidlertid ofte lage litt skrukker i sjokoladepuddingen. Du kan også lage sjokoladepuddingen i dessertglass eller kopper og servere den direkte derfra når den har stivnet.

♥ Merk at denne sjokoladepuddingen blir nokså tykk i konsistensen og mektig på smak. Kremfløte og helmelk gjør at sjokoladepuddingen ikke skiller seg, men til gjengjeld blir sjokoladepuddingen kraftigere enn den typen sjokoladepudding man kjøper i butikken. Server den derfor i mindre porsjoner og gjerne med vaniljesaus, pisket krem og bær ved siden av.

♥ Se oppskrift på Hjemmelaget vaniljesaus på Det søte liv.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladepudding-de-luxe