Oboy sjokoladepudding med vaniljesaus

Ingredienser



♥ 5 dl helmelk
♥ 6 ss Oboy sjokolademelkpulver
♥ 3 ss maisenna
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ts ekte vaniljesukker

Servering:
♥ 5 dl vaniljesaus
♥ 150 g bringebær (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Ha melk, Oboy, maisenna og sukker i en kjele. Visp blandingen godt sammen.

Varm opp blandingen under kontinuerlig visping, til du ser at den tykner.

Ta kjelen av platen og tilsett vaniljesukker.

Fordel sjokoladeblandingen i 4 porsjonsglass eller dessertskåler. Dryss på litt sukker for å unngå at det danner seg snerk oppå sjokoladepuddingen. Avkjøl i kjøleskapet i minst 3 timer (og gjerne over natten).

Fordel vaniljekrem over sjokoladepuddingen rett før servering. Server gjerne friske bringebær eller andre bær ved siden av.

Tips

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

♥ Du kan bruke **hjemmelaget vaniljesaus** eller ferdigkjøpt.

♥ Jeg har her brukt Oboy sjokolademelkpulver. Det er altså kun pulveret som skal brukes (ikke ferdig utrørt sjokolademelk). Vil du bruke kakaopulver i stedet for Oboy sjokoladepulver, kan du bruke 3 ss kakaopulver i stedet for 6 ss Oboy. Du bør da øke mengden sukker til 3 ss, siden Oboy er søtere enn kakaopulver. .

♥ Se også oppskrift på **Kremet sjokoladepudding (Creamy Chocolate Pudding)**, som lages med kokesjokolade.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/oboy-sjokoladepudding-med-vaniljesaus