Sjokoladebrødpudding

Ingredienser



100 g loff uten skorpe
- -
1 dl kremfløte
1 dl melk
75 g kokesjokolade
1 stort egg
3 ss sukker

Fremgangsmåte

Del loffen opp i terninger. Fordel disse enten i 2 stk smurte ramekinformer (eller store muffinsformer) eller i 1 liten, smurt, ildfast form ca 15 cm i diameter (se bildet).

Kok opp fløte og melk i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker luftig. Rør i sjokoladeblandingen. Hell dette over brødet og la stå og trekke i 30 min.

Stekes i en langpanne i vannbad ved 160°C ca 20-25 min. Serveres nystekt med kakaodryss, revet kokesjokolade eller sjokoladesaus.

Tips

SJOKORAPP: "SJOKOMAN ER LØS!"

"Jeg går inn døra til ei sjoko-sjappe
bank så begynner hjertet å klappe
Japp og japp og heite hule
la meg få ei mokka-kule
Sjokoman sjoko-sjoko-sjokoman er løs

Jeg fikk ei Mandelstang i huet
og ble helnøtt, valnøtt, hasselnøtt og trillingnøtt
huet rett i Monolitten
ding dong Daim

Jeg hørte Pasjon, blues og symfoni
Pasjon, blues og synfoni
Riegel spilte, alle smilte
Lohengrin sang Oooooo

Jeg fikk ei sjokonøtt og likørtrøffel
pønsj og lunsj og eggedosis
mandel splitte gærn
"javisst javisst har du lyst på en twist?"

Sjoko-nøtt-og-japp-i-banan
Sjoko-nøtt-og-japp-i-banan
Toffy-nøtt-og-japp-i-banan
Toffy toffy toffy toffy
kokos-lakris-aprikos
kokos-lakris-aprikos
kokos-lakris-aprikos
kos-kos-kos-kos

We-e-e-e
Ze-e-e-e
Sjoko-man sjoko-sjoko-sjoko-man er løs

Smil i pose, Daim i pose
boble-repp og Japp i pose
Toblerone liten
Toblerone stor

Håkon i en liten ekse
Håkon i en diger eske

Marsipan til jul og påske, marsipan i brød
Er det rart en stakkars
sjoko-man blir Non-Stop sprø?

- Kjøp en a' vell!!! *bæng*"

(Humoristisk rappelåt fra Wenche Myhre.)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladebrodpudding