Det søte liv...

Pots de crème au chocolat



Ingredienser

3,5 dl matfløte (se tips)
1 vaniljestang
40 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
1 ss kakao
2 eggeplommer
40 g brunt sukker
1,5 ss likør eller kaffe (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Varm opp ovnen til 160°C og sett i en langpanne.

Ha matfløte i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de svarte frøene på innsiden. Ha både frø og selve vaniljestangen opp i fløten. Varm opp til kokepunktet og ta kjelen av platen. Tilsett oppdelt sjokolade og kakao. Rør med en stålvisp til sjokoladen ha løst seg opp. Sett kjelen tilbake på platen og varm opp blandingen til kokepunktet igjen. Ta kjelen av platen. Fjern vaniljestangen.

Pisk eggeplommene sammen med det brune sukkeret med en stålvisp. Hell så i den varme sjokoladefløten i en tynn stråle mens du fortsetter å piske hele tiden. Når du er ferdig og alt er godt blandet, heller du sjokoladeblandingen gjennom en sil (dette er for å fjerne eventuelle småklumper fra eggene). Rør til sist i likør eller kaffe.

Hell blandingen i 4 passende, små former (du kan bruke ramekinformer som på bildet eller små kaffekopper). Sett formene oppi langpannen. Hell så kokende vann i langpannen (vannet skal nå formene omtrent halvveis opp, se tips).

Stekes i ca 50-60 min. De er ferdige når de er stivnet i kantene, men fortsatt litt "skjelvende" i midten. Ta formene ut av ovnen og avkjøl til romtemperatur. Dekk de så til med tynn plast (gladpack) og la de stå i kjøleskapet over natten.

Serveres dagen etter, gjerne med en klatt pisket krem og/eller noen friske bær.

Tips

I stedet for matfløte kan du bruke halvparten kremfløte og halvparten melk (dvs 1,75 dl av hver).

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. I stedet for langpanne kan du bruke vanlig stekeplate og sette formene i en mindre, ildfast form som du kan fylle kokende vann i til ca halvveis oppover kanten av formene. Dermed trenger du mindre vann og har litt mer kontroll.

Merk dessuten at de ferdigstekte formene må stå i kjøleskapet 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.

Som likør kan du bruke for eksempel Tia Maria (kaffesmak) eller Grand Marnier (appelsinsmak). Du kan som nevnt droppe likøren hvis du vil.

- -

"I think we can't go around measuring our goodness by what we don't do, by what we deny ourselves, what we resist and who we exclude. I think we've got to measure goodness by what we embrace, what we create and who we include."

(Uttalt av "Père Henri" (spilt av Hugh O'Conor) i filmen "Chocolat" (2000)).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pots-de-creme-au-chocolat