Sjokoladepudding med krem

Ingredienser



♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 dl sukker
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 3 plater gelatin

Pynt:
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ små sjokoladehjerter eller annen sjokoladepynt

Fremgangsmåte

Start med å legge gelatinplatene i bløt i kaldt vann.

Kok opp kremfløte og sukker i en kjele. Ta kjelen av platen. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme fløten. Tilsett deretter oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn.

Fordel sjokoladefløten i 4 dessertskåler eller -glass og sett dem i kjøleskapet over natten (eller i minst 4 timer) så sjokoladepuddingen stivner.

Pynt med pisket krem og sjokoladepynt.

Tips

♥ Sjokoladepuddingen kan fint lages dagen i forveien, med den piskede kremen bør helst være helt fersk!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladepudding-med-krem