# Diplomatpudding




### Ingredienser

♥ 1 sukkerbrød (ca. 500 gram, se tips)
♥ 1 dl portvin
- -
♥ 1 dl rosiner
♥ 1 dl tørkede aprikoser
♥ 50 g hasselnøtter
♥ 50 g cocktailbær
- -
♥ 4 egg
♥ 150 g sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 1 dl fløte
♥ 7 dl helmelk

Topping:
♥ 2 ss brunt sukker

Servering:
♥ rørt syltetøy (se tips)

### Fremgangsmåte

Del sukkerbrødet i skiver og legg skivene i en smurt, ildfast form (den jeg brukte her er 22 x 24 cm).

Dynk med portvin.

Dryss over rosiner, aprikosbiter, grovt hakkede hasselnøtter og halve cocktailbær. Dytt dette litt godt inn mellom sukkerbrødskivene så ikke alt legger seg på toppen.

Visp egg og sukker lett sammen med en visp (du skal ikke piske eggedosis). Tilsett frø fra vaniljestangen, fløte og spe gradvis med melken. Rør til blandingen er jevn. Hell den over sukkerbrødskivene i formen. Dytt sukkerbrødskivene ned i væsken slik at den trekker godt inn i sukkerbrødet.

La dette stå og trekke i 30 minutter.

Dryss over brunt sukker.

Varm opp ovnen til 170°C og sett en langpanne midt i ovnen. Legg formen i langpannen og hell kokende vann i langpannen slik at det rekker et par cm opp langsmed kanten av formen. Stek Diplomatpuddingen slik i vannbad ved 170°C i 40-50 minutter.

**Tips**

♥ Bruk helst hjemmelaget sukkerbrød (se oppskrift HER og velg versjonen som er tilpasset 24 cm form), men ferdigkjøpt sukkerbrød går til nøds.

♥ Jeg foreslår rosiner, aprikoser, hasselnøtter og cocktailbær som en veldig god kombinasjon, men bytt ut som du ønsker og med det du har tilgjengelig av tørket frukt og nøtter. Bruk gjerne større mengder enn det jeg har angitt i oppskriften hvis du vil.

♥ Portvin kan jo sløyfes hvis du av en eller annen grunn ikke vil bruke alkohol, men husk at alkoholen fordamper under stekingen og at portvinen gir veldig god smak.

♥ Diplomatpudding smaker best samme dag, og helst bør den komme rett ut av ovnen.

♥ Jeg har her brukt rørt jordbærsyltetøy som tilbehør. Det smaker nydelig sammen med en varm og nystekt Diplomatpudding. Det er også godt med iskrem, vaniljesaus eller karamellsaus!

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

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/diplomatpudding