



Chocolate Brioche Pudding fra Soho House

Ingredienser

3 dl kremfløte

3 dl H-melk

1 vaniljestang

8 eggeplommer

75 g sukker

--

400 g Brioche (se tips)

200 g kokesjokolade (se tips)



Fremgangsmåte

Ha fløte og melk i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene på innsiden. Ha dette og selve vaniljestangen i fløtemelken. Gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og fjern vaniljestangen.

Pisk eggeplommene luftige med sukkeret. Ha dette i den varme fløtemelken under visping. Sett kjelen på platen og varm opp blandingen forsiktig under stadig omrøring. Ta kjelen så av platen og avkjøl blandingen.

Del briochen opp i 1 cm tykke skiver. Riv eller finhakk kokesjokoladen (eller bruk chocolate chips, se bildet).

Legg et lag brioche i bunnen av en smurt, ildfast form (1,5 liter). Dryss over 1/3 av sjokoladen. Ha over 1/3 av eggeblanding. Gjenta i to omganger. Sett formen i kjøleskapet i 30 min, så væsken får trukket godt inn i brødet.

Stekes så midt i ovnen ved 170°C i 40-50 min. Serveres nystekt!

Tips

I originaloppskriften fra Soho House skal det være ekte, fransk "Brioche". Dette er en mektig form for loff som inneholder ekstra mye egg og smør. Du finner flere oppskrifter på [detsoteliv.no](https://www.detsoteliv.no). Alternativt kan du bruke vanlig smørloff som du kjøper i norske butikker.

I originaloppskriften fra Soho House skal det være revet kokesjokolade. Sjokolade rives best ved å bruke mandelkvern eller food processor. Alternativt kan du bruke finhakket kokesjokolade eller kjøpte chocolate chips som jeg gjorde da jeg lagde kaken på bildet.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-brioche-pudding-fra-soho-house>