



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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladebrodpudding>