



Kremet sjokoladepudding (Creamy Chocolate Pudding)

Ingredienser

- ♥ 5 dl helmelk
- ♥ 25 g maizena
- ♥ 100 g sukker
- ♥ 200 g kokesjokolade
- ♥ 0,5 ts vaniljeekstrakt

Pynt:

- ♥ sjokoladespon



Fremgangsmåte

Ha melk, maizena og sukker i en tykkbunnet kjele. Varm opp blandingen under omrøringen til den begynner å tykne, men uten at den begynner å koke. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade og vanilje. Rør til sjokoladen har smeltet.

Fordel sjokoladeblandingen i 4 porsjonsglass eller dessertskåler. Avkjøl i kjøleskapet i noen timer.

Pynt med sjokoladespon før servering.

Tips

Merk som sagt at dette ikke blir en sjokoladepudding à la den du kjøper i butikken. "Creamy Chocolate Pudding" stivner ikke helt, men får en tykk, kremete konsistens.

Desserten kan stå i kjøleskapet i flere timer, og det går også fint an å lage den kvelden før serveringsdagen.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-sjokoladepudding-creamy-chocolate-pudding>