



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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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