DESSERT

Croissant- och nutellapudding

Kock: **Monika Österheim** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Favoriterna croissant och nutella tillsammans i underbar dessert.

Jag gjorde en Croissant- och bourbonpudding i december (recept kommer). Det blev så otroligt gott. Efter den succén har jag testat med olika smaker. En favorit (såklart) är pudding med Nutella.
Efter allt provlagande har jag dessutom kommit på ett lätt 1+1+1-standardrecept att lägga på minnet. Det funkar jättebra och är rikligt till 2 personer. Bara att öka med antal personer:
1 stor croissant (50-60g) + 1 ägg + 1 dl gräddmjölk (blandning av mjölk och grädde, mängden har inte stor betydelse) + 0.5 dl socker + lite vanilj. Sen är det bara att smaksätta. Yay!
Puddingen räcker till fler personer som dessert, framför allt om man serverar till en klick glass eller mascarponefluff.
På kvällen frågar jag i bagerier efter croissanter som blivit över. Ibland får jag gratis och ibland blir det ett extrapris :) De ska ändå bara torka. Om jag köper färska får de ligga och torka några dagar i papperspåsen.
Croissanterna på bilden ovan är från Broms Bageri Karlaplan - Stockholms i särklass godaste. De är stora, smöriga, fluffiga och ljuvligt frasiga på utsidan. Perfekt gyllene. Oh là là!

INGREDIENSER

2 st stora croissanter 50-60 g, torra blir bäst
2 st ägg
1 dl strösocker
1 skvätt vanilj av något slag
1 dl mjölk
1 dl grädde
0.75 dl nutella

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200C.
2. Smörj en liten form. Riv croissanterna i bitar.
3. Vispa äggen med socker och vanilj.
4. Mät upp mjölk- gräddblandningen och vispa i äggen.
5. Slå smeten över de rivna croissanterna*. Låt dra medan ugnen blir varm. Känn på det efter en halvtimme. Det syns och känns när bitarna sugit upp äggsmeten. Tryck ner bitar i smeten om för många sticker upp och inte har sugit åt sig. Det gör ingenting att några bitar sticker upp en aning. De blir väldigt frasiga efter gräddningen. Man måste bara passa så att det inte bränner.*Den här gången med nutella som smaksättning la jag först hälften av croissantbitarna i formen och ringlade nutella över, sedan resten av bitarna över och till sist äggstanningen. Nutellan blir bäst i mitten av puddingen och inte överst där puddingen blir hårt gräddad och frasig.
6. Servera den sval som den är eller med en klick vaniljglass eller liknande.ps. Nutellaburken är med på nästan alla bilder men jag har inte betalt för det. Det råkade bli så.