



DESSERT

Chokladpudding

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Vi är alla sprungna från bonnlandet. Och jag är så bonnig att jag föredrar chokladpudding framför chokladmousse.



INGREDIENSER

5 dl mjölk
3 msk maizena majsstärkelse
3 msk strösocker
3 msk kakaopulver
1 stycken ägg
1 msk vaniljsocker
Garnering
1 dl vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda alla ingredienser i en kastrull. Värm under omrörning tills krämen börjar sjuda och blir tjock. Låt den svalna.
- 2** Häll krämen i en vattensköljd skål eller form. Låt puddingen kallna, 3-4 timmar i kylskåp.
- 3** Stjälp upp puddingen på fat. Garnera med vispad grädde i toppar. Eller servera med färska bär och kall mjölk.