

Chokoladebudding med Oreo og bær

5-6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Hak chokoladen.

Rør mælk og majsstivelse sammen i en gryde. Pisk ægget let sammen og kom det i gryden sammen med sukker og vanillesukker.

Varm blandingen op til kogepunktet under omrøring. Kog buddingen igennem i et par minutter under kraftig piskning. Tilsæt den hakkede chokolade og lad den smelte.

Hæld straks chokoladebuddingen i 5-6 portionsglas. Sæt dem i køleskabet i mindst 4 timer.

Hak Oreos i små tern. Pynt den afkølede chokoladebudding med de hakkede Oreos, flødeskum og hindbær.

Ingredienser

1 liter sødmælk

50 g majsstivelse

2 æg

50 g sukker

1 tsk. vanillesukker

100 g mørk chokolade

Pynt:

10-12 Oreos

Flødeskum

Hindbær