

Bread pudding & chocolate-beer sauce

En vanlig efterrätt i England vintertid, men i Louisiana uppskattas den en varm sommardag.
Från Jamie's America.

Till puddingen

- 3 stora ägg
- 2,5 msk kakaopulver
- 2,5 msk strösocker + extra för att strö över puddingen
- 1,5 dl grädde
- 3,5 dl mjölk
- 4 skivor vitt bröd där kanter skärs bort
- 50 g mörk choklad (70 % kakao)
- Ca ½ dl pecannötter som hackas grovt – måste dock uteslutas vid detta tillfälle

Till såsen

- 100 ml mörk öl
- 100 ml viskgrädde
- 2 msk strösocker
- 100 g mörk choklad (70 % kakao)
- Havssalt

Gör så här

1. Sätt ugnen på 180 grader.
2. Blanda ägg, kakaopulver och socker och vispa tills det är "smooth and silky".
3. Tillsätt gradvis grädde och mjölk under tiden du vispar och tills allt blandats.
4. Skär brödet i mindre trekanter och doppa i ca 30 sekunder i chokladkrämen. Ta några brödbitar åt gången.
5. Du behöver en ugnsfast form med dimensionerna ca 15 x 25 cm och 5 – 6 cm hög.
6. Lägg det blöta brödet i formen. Häll sedan över den resterande kakaokrämen.
7. Dela ner chokladen i mindre bitar och lägg dom mellan brödbitarna.
8. Om du använder pecannötter så är det nu dags att strö över nöthacket.
9. Strö över lite socker.
10. Sätt in puddingen i ugnen och grädda den i 25 – 30 minuter tills den är gyllene och krämen fortfarande är dallrig (wobbly); ungefär som en brulépudding.
11. När puddingen är klar – sätt in den i kylskåp så att den är kall vid serveringen. Vid provlagning har jag funnit att det smakar bättre med kall än med varm pudding.
12. Strax före servering är det dags att göra såsen.
13. Börja med att dela chokladen i mindre bitar. Det här kan du i och för sig förbereda tidigare om du vill.
14. Sätt en mindre kastrull på en medelvarm spisplatta och häll i öl, grädde och socker. Rör om hela tiden och när det kokar upp tar kastrullen från plattan.
15. Lägg i den sönderdelade/krossade chokladen och lite salt. Rör hela tiden tills chokladen smält. Såsen skall serveras varm.

Vid servering

1. Fördela puddingen i lämpliga dessertskålar/-tallrikar.
2. Lägg vaniljglass ovanpå puddingen.
3. Toppa det hela med lite av den ljuvliga choklad- & ölsåsen.
4. Nu kan du njuta av en klassisk dessert!!