


# Chokoladebudding

6 - 8 portioner

 nem Op til 20 Min.

## Ingredienser:

### Chokoladebudding:

1 brev Dr. Oetker Familie-Pakke  
Budding med vaniljesmag  
120 g sukker  
50 g kakaopulver  
1 l letmælk

### Chokoladeovertræk:

100 g mørk kogechokolade eller  
chokoladeknapper

## Om opskriften:

Vores klassiske Chokoladebudding er desværre udgået fra vores sortiment. Savner du den ligeså meget som os? Så er heldet med dig! Vi har her brugt vores klassiske Budding med Vaniljesmag til at lave chokoladebuddingen. Opskriften er nem, du skal bare bruge lidt kakao.

## 1 Chokoladebudding:

Hæld et brev Budding med Vaniljesmag i en skål. Tilsæt sukker og kakaopulver og rør det herefter til en jævning med 2 dl letmælk.

Bring resten af mælken (8 dl) i kog. Tag gryden af varmen og rør jævningen i under kraftig omrøring. Kom derefter gryden tilbage på varmen og kog buddingen op under konstant omrøring i mindst 1 minut.

Hæld buddingen i en skål, buddingeform eller små glas. Sæt den til afkøling i køleskab i mindst 4 timer.



② **Pynt af chokoladeovertræk:**

Vend forsigtigt buddingen ud på et serveringsfad.

Smelt forsigtigt chokolade over et vandbad eller i mikroovn. Fordel chokoladen over den stivnede budding.

**Tips:**

Skyl din skål i koldt vand inden du hælder buddingen i. Så slipper buddingen lettere skålen, når den vendes ud på en tallerken.

Find flere opskrifter på siden [Budding - den klassiske dessert](#).

Istedet for smeltet chokolade kan du også servere buddingen med [Choco Dessertsauce](#).

