

Pudding czekoladowy z bułeczkami brioche

Tym pysznym deserem zadziwisz znajomych

 Czas na High: 2

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: -

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 250 g bułeczek brioche, pokrojonych na małe kromeczki
- 50 g miękkiego masła
- 100 g czekoladowych drażetek do fondue lub pokruszonej czekolady
- 4 żółtka jaj, plus 2 całe jaja
- 60 g cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu wanilii
- 400 ml mleka
-



Wykonanie:

Przygotuj 6 słoiczków o pojemności 250 ml. Mini kromeczki brioche posmaruj z jednej strony masłem. Do każdego słoiczka włóż po około 3 kromeczki możesz je trochę ugnieść. Dodaj porcję – około łyżeczki, czekoladowych drażetek lub pokruszonej czekolady, i ułóż następne warstwy z brioche i czekolady, aż zużyjesz wszystkie składniki, a słoiki będą pełne do $\frac{3}{4}$ wysokości.

Wymieszaj w osobnej misce cukier, jajka, a następnie dodaj wanilię i mleko.

Otrzymaną masę wlej do każdego słoiczka, by pokryć kromki z czekoladą.

Umieść słoiki w misie wolnowaru Crock-Pot i gotuj na poziomie HIGH przez 2 godziny.

Wybornie smakują zwieńczone gałką lodów waniliowych.