

Peer en chocolade brioche dessert / Pear and Chocolate Brioche Pudding



Boodschappenlijst

Voor de custard

3 grote vrije uitloop bio-leieren
75 gram rietsuiker
1 theelepelt vanille-extract
150 ml slagroom
600 ml volle melk

Voor de Brioche Pudding

1 briochebrood van 400 gram
400g halve peren op sap, uitgelekt **of** 3 verse, rijpe peren
75 gram pure chocolade, fijn gehakt
250 ml slagroom
2 eetlepels fijne suiker

TIP! Je kunt van tevoren beginnen: leg de brioche, peren en chocolade in lagen en maak de custard een paar uur voordat je de pudding gaat bakken. Bewaar de brioche-pudding afgedekt in de koelkast.

Zo maak je een Peer en Chocolade Brioche Pudding

Vorbereiding

Snij de brioche in 14 sneden en vet een grote ovenschaal in (ongeveer 20 x 28 cm).
Schil, verwijder het klokhuis, snij elke peer in twee helften en dan in 3 of 4 partjes.
Hak de chocolade in kleine stukjes.

Maak een laag van brioche-brood, daar op de peer en strooi er ruim de helft van de chocolade over. Leg een tweede laag brioche, stop de resterende peer er tussen en bestrooi met meer chocolade.

Zo maak je custard

Om de custard te maken, klop je alle ingrediënten door elkaar in een grote kom.
Giet de custard over de brioche en zet de pudding +/- 30 minuten in de ijskast, om de custard op te nemen.

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht

Bak de Brioche Pudding in de oven gedurende 35-40 minuten tot ze gestold, goudbruin en opgeblazen zijn.

Serveer de Peer en Chocolade Brioche Pudding warm of koud, met slagroom ernaast

Pear en chocolade brioche dessert / Pear and Chocolate Brioche Pudding



Shopping list

For the custard

3 large free range organic eggs, beaten
75g golden caster sugar
1 teaspoon vanilla extract
150ml double cream
600ml whole milk

For the Brioche Pudding

400g brioche loaf
400g pear halves in juice, drained or 3 fresh, ripe pears
75g dark chocolate, chopped
250 ml double cream
2 tablespoons caster sugar

TIP! You can start ahead: layer up the brioche, pears and chocolate, and make the custard, a few hours before cooking. Keep it covered in the fridge.

How to make a Pear and Chocolate Brioche Pudding

Preparations

Cut the brioche into 14 slices, then butter a large baking dish (about 20 x 28cm).

Peel, core and slice each pear in half then into 3 or 4 wedges and chop the chocolate into small pieces.

Arrange the brioche bread in the baking dish, top it with pear and scatter most of the chocolate on top. Lay Brioche in a second layer, tuck in the remaining pears and sprinkle with more chocolate, set aside.

How to make the custard

To make the custard, simply whisk all the ingredients together in a large bowl or measuring jug.

Pour custard all over the brioche.

Place the pudding in the fridge for approximately 30 minutes, to soak up the custard.

Preheat the oven to 180°C / fan 160°C

Bake the Brioche Pudding in the oven for 35-40 minutes until set, golden on top and puffed up.

Serve the Pear and Chocolate Brioche Pudding warm or cold, with whipped cream on the side