# PECAN CHOCOLADE BROODPUDDING

**Bereidingstijd 35 minuten | Kooktijd 40 minuten | Voor 6 personen | V**

**Deze chocolade broodpudding maakt gebruik van restjes brood.**

1 Verwarm de oven voor op 160°C. Vet een ronde ovenschaal van 25 cm (1,25 l) in en bekleed de bodem en zijkant met bakpapier (de bekleding is optioneel).

2 Besmeer beide kanten van het brood met boter en snijd elk sneetje in de breedte doormidden. Zet apart.

3 Doe de eieren en suiker in een grote kom en klop tot ze gecombineerd zijn. Roer er dan de cacao en de helft van de chocolade door.

4 Doe de room, vanille en sinaasappelschil in een kleine steelpan op middelhoog vuur en breng net aan de kook. Giet, terwijl je zachtjes roert met een garde, het hete roommengsel over het eimengsel en roer voortdurend tot de chocolade gesmolten is. Roer de melk erdoor om het mengsel af te laten koelen, zeef het door een fijne zeef en zet het apart.

5 Schik het brood rechtop in de voorbereide pan en strooi pecannoten, sultana's en de overgebleven chocolade tussen elk stuk. Giet het chocolade roommengsel erover en zorg dat al het brood bedekt is. Zet 15-20 minuten opzij zodat het brood het mengsel kan opnemen. Bak 35-40 minuten tot de randen vastzitten maar het midden nog wiebelt. Haal uit de oven en zet opzij om licht af te koelen. Bestuif met cacao en serveer met ijs.





- 550 g dik gesneden wit brood, korsten verwijderd
- ongezouten boter, op kamertemperatuur
- 6 eieren, licht geklopt
- 60 g griessuiker
- 2 theelepels cacao, gezeefd, plus extra om te serveren
- 140 g pure chocolade (70%)
- 300 ml pure (dunne) room
- 1 theelepel vanillebonenpasta
- fijn geraspte schil van 1 sinaasappel
- 300 ml melk
- 1/4 kopje (30g) gehakte pecannoten
- 30 g sultana's
- vanille-ijs om te serveren