Brødpudding med blåbær og vaniljesaus



Ingredienser

♥ 1 loff i skiver
♥ 300 g blåbær (se tips)
- -
♥ 7 dl helmelk
♥ 4 egg
♥ 200 g sukker
♥ 2 ts vaniljeekstrakt eller vaniljepasta
♥ 1 ts kanel
- -
♥ 50 g smør
♥ 3 ss brunt sukker

Vaniljesaus:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 5 eggeplommer
♥ 1 dl sukker
♥ 1 vaniljestang

Fremgangsmåte

Brødpudding:
Skjær skorpene av loffskivene og del loffskivene deretter på midten.

Legg de halve loffskivene tett i tett i en ildfast form (firkantet form ca. 25 x 25 cm som på bildet, eller liten langpanne ca. 20 x 30 cm).

Fordel blåbærene i sprekkene.

Visp melk, egg, vanilje og kanel lett sammen.

Hell dette over loffskivene i formen. Trykk loffskivene godt ned i melkeblandingen og la det hele stå i romtemperatur i 20 minutter slik at melkeblandingen får trukket godt inn i brødet.

Stek brødpuddingen midt i ovnen ved 160°C i 60 minutter.

Ta brødpuddingen ut av ovnen. Pensle over med smeltet smør og dryss over brunt sukker.

Sett brødpuddingen tilbake midt i ovnen og stek den videre ved 160°C i 15 minutter til.

Vaniljesaus:
Du kan så klart fint bruke ferdigkjøpt vaniljesaus, men hvis du vil briljere med hjemmelaget variant, gjør du slik:

Ha kremfløten i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de svarte frøene på innsiden. Ha dette i kremfløten og ha deretter hele vaniljestangen oppi fløten også. Gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og fjern vaniljestangen.

Pisk eggeplommer og sukker i 3-4 minutter til luftig eggedosis. Bland den varme vaniljefløten i eggedosisen. Ha hele blandingen så tilbake i kjelen. Varm opp forsiktig under stadig omrøring så vaniljesausen blir litt tykkere i konsistensen. Blandingen skal bli ca 75°C varm og må ikke begynne å koke, for da skiller den seg.

Ta kjelen av platen og avkjøl vaniljesausen litt før du heller den på en glassmugge. Og dermed er vaniljesausen klar til å serveres!

Tips

♥ Jeg har brukt friske blåbær, men frosne kan også brukes. I så fall trenger du ikke å tine dem før du bruker dem.

♥ Brødpuddingen smaker best nystekt!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brodpudding-med-blabaer-og-vaniljesaus