Karamellpudding

Ingredienser



♥ 6 dl helmelk
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 vaniljestang (se tips)
♥ 8 egg
♥ 5 ss sukker

Karamellisering av formen:
♥ 2 dl sukker

Fremgangsmåte

Start med å karamellisere bunnen av formen:
Finn frem en brødform som rommer 2 liter. Smelt 2 dl sukker i en kjele på svar varme. Hell det flytende, lysebrune sukkeret i formen. Snu og vend på formen så det smeltede sukkeret dekker hele bunnen av formen (vær litt rask, for det smeltede sukkeret stivner raskt). Sett formen til side.

Puddingen:
Kok opp melk, kremfløte og vaniljestangen. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen noe. Fjern vaniljestangen (se tips).

Visp egg og sukker lett sammen (det skal ikke piskes til eggedosis). Sil eggeblandingen inn i den lunkne melken og bland godt. Hell blandingen i formen.

Varm opp ovnen til 120 °C og ha en langpanne midt i ovnen. Sett formen i langpannen. Hell kokende vann i langpannen så vannet rekker ca. 3 cm opp langs kanten av formen.

Stek karamellpuddingen i vannbadet i ca. 2 timer. Ta den stekte karamellpuddingen ut av ovnen og sett formen i kjøleskapet til dagen etter.

Dagen etter finner du først frem et passende avlangt fat som har litt høye kanter. Ta formen ut av kjøleskapet og løsne karamellpuddingen fra kantene av formen med en kniv. Hvelv karamellpuddingen over på fatet. Løft opp formen forsiktig, for det vil renne karamellsaus ut av formen og over karamellpuddingen.

Oppbevar karamellpuddingen i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Dersom du vil unngå svarte frø fra vaniljestangen i karamellpuddingen, legger du vaniljestangen hel i fløtemelken, som jeg har beskrevet. Dersom du vil ha sterkere vaniljesmak og ikke bryr deg om de små prikkene, kan du snitte opp vaniljestangen og ha både vaniljefrø og den snittede vaniljestangen i fløtemelken. I begge tilfeller må vaniljestangen fjernes før du blander fløtemelken med eggeblandingen.

♥ I stedet for vaniljestang kan du bruke ca. 1 ts vaniljepasta eller vaniljeekstrakt.

♥ Karamellpudding må som du ser lages dagen før servering. Den kan oppbevares i kjøleskapet i flere dager.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/karamellpudding