Hjerteformet karamellpudding (Crème Caramel)



Ingredienser

♥ 2 dl sukker
- -
♥ 6 dl H-melk
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 vaniljestang
♥ 5 ss sukker
♥ 8 egg

Fremgangsmåte

Sett frem en form som rommer 1,5 liter. Den må gjerne ha hjerteform, men kan også ha annen fasong. Det er imidlertid viktig at formen er helt tett og ikke er en springform der man kan fjerne kanten av formen.

Ha sukkeret i en tykkbunnet kjele og brun sukkeret på svak varme. Hell det flytende, lysebrune sukkeret i formen - vær litt rask, for det smeltede sukkeret stivner raskt (kok eventuelt ut kjelen med littegrann vann). Snu og vend på formen så sukkeret dekker hele bunnen av formen. Du må være nokså raskt, for det smeltede sukkeret stivner fort. Sett formen til side.

- -

Kok opp melk, kremfløte, frø fra vaniljestangen og ha også selve vaniljestangen oppi kjelen. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen noe.

Rør egg og sukker luftig med en stålvisp (men det skal ikke piskes til eggedosis). Sil

eggeblandingen inn i den lukne melken og bland godt. Hell blandingen i formen.

Varm opp ovnen til 120°C. Sett en langpanne midt i ovnen og sett formen oppi langpannen. Kok opp vann og hell i langpannen så vannet rekker 1-2 cm oppover kantene 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 løsner du kanten av karamellpuddingen fra formen med en liten, skarp kniv. Hvelv karamellpuddingen over på et rundt fat med kanter. Kanter på fatet er viktig, for det danner seg karamellsaus i bunnen av formen som nå kommer til å renne over karamellpuddingen.

Sett karamellpuddingen i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ 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/oppskrift/hjerteformet-karamellpudding-creme-caramel