Karamellpudding (liten, med bare melk)



Ingredienser

♥ 5 egg
♥ 5 dl helmelk
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 5 ss sukker

Karamellisering av formen:
♥ 100 g sukker

Fremgangsmåte

Start med å karamellisere bunnen av formen:

Finn frem en liten brødform som rommer 1 liter. Smelt 100 g sukker i en kjele på svak 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 og vanilje. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen noe.

Visp egg og sukker lett sammen (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 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. 1,5 time. Ta den stekte karamellpuddingen ut av ovnen og sett formen i kjøleskapet til dagen etter.

Dagen etter finner du først frem et passende lite, avlangt fat eller brett, 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

♥ Jeg synes det er veldig enkelt å bruke vaniljepasta, og bruker gjerne mer enn 1 ts. Du kan alternativt bruke vaniljeekstrakt eller du kan legge en vaniljestang i melken når den varmes opp og så la melken trekke med vaniljestangen i 10 minutter før du fjerner den.

♥ 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/karamellpudding-liten-med-bare-melk