Brioche Caramel Whisky Pudding



Ingredienser

Karamellsaus:
3,5 dl sukker
6 dl kremfløte

Brødpudding:
3 store egg
2 dl melk
1/4 dl whisky
2 ts vaniljeessens
2 dl rosiner
1 dl skåldede mandler
1 dl av karamellsausen
- -
200 g Brioche (se tips)

Fremgangsmåte

Start med å lage karamellsausen: Smelt sukkeret i en teflonbelagt kjele til en lysebrun karamell. Kok opp kremfløten i en annen kjele. Hell den varme fløten over i kjelen med det smeltede sukkeret (se tips). La blandingen småkoke i 10-12 min, til du får en tyktflytende karamellsaus. Ta kjelen av platen og avkjøl.

Pisk sammen egg, melk, whisky og vaniljeessens med en stålvisp. Rør i 1 dl av den avkjølte karamellsausen. Bland så i rosiner og hakkede, skåldede mandler.

Smør og ha bakepapir i bunnen på en avlang brødform (1-1,5 liter). Del briochen opp i store terninger og legg i bunnen av formen. Hell over eggeblandingen.

La formen stå i kjøleskapet i ca 30 min, så væsken får trekke godt inn i brødet. Stek brødpuddingen i vannbad i en langpanne midt i ovnen ved 180°C i 40-45 min.

Serveres varm i tykke skiver med karamellsaus og eventuelt vaniljeis eller pisket krem ved siden av!

Tips

Pass på når du smelter sukkeret, så det ikke blir brent. Vær forberedt på at den smeltede sukkerkaramellen kan stivne og bli hard når du heller på fløten. Den vil imidlertid smelte igjen etter hvert som karamellsausen koker.

Brioche er en fransk type brødloff som inneholder ekstra mye smør og egg. Se oppskrifter i flere varianter på detsoteliv.no. Det går også fint å lage denne brødpuddingen av vanlig, kjøpt smørloff eller lignende fint brød.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brioche-caramel-whisky-pudding