Karamellpudding med kremfløte

Ingredienser



150 g sukker
- -
4 dl kremfløte
1,5 ss sukker
0,5 vaniljestang
6 eggeplommer

Fremgangsmåte

Finn frem 4 porsjonsformer (ramekinformer).

Smelt sukkeret i en stekepanne til det er flytende og lysebrunt. Fordel det flytende sukkeret i de fire formene. Snurr litt rundt på formene så hele bunnen og litt av kantene blir dekket med det smeltede sukkeret. Du må være rask for det smeltede sukkeret stivner fort (se tipsfeltet for hva du kan gjøre hvis dette skjer).

Ha kremfløten i en tykkbunnet kjele sammen med sukkeret. Skrap opp vaniljestangen. Ha både vaniljefrø og selve stangen i fløten. Varm opp blandingen til kokepunktet og ta så kjelen av platen. Fjern vaniljestangen. Pisk så en eggeplommene av gangen inn i den varme fløten. Pisk kraftig med en håndvisp så blandingen blir lys og skummende (kjelen skal ikke settes tilbake på platen mens du gjøre dette). Fordel blandingen over den brune karamellen i de fire formene.

Ha en langpanne midt i ovnen som er forvarmet til 150°C. Kok opp et par liter med vann og hell dette i langpannen. Sett så formene i det varme vannet og la puddingen steke slik i vannbad i ca 90 min. Ta formene ut av ovnen og avkjøl i

romtemperatur. Ha de så i kjøleskapet og la de stå der helst over natten.

Før servering løsnes karamellpuddingen forsiktig fra kanten av formene med en tynn kniv. Hvelv så puddingene forsiktig over på hver sin desserttallerken. Pynt med pisket krem og bær.

Tips

Jeg synes det ble vanskelig å få det flytende, brune sukkeret jevnt utover bunnen av formene før det begynte å stivne. Dessuten hadde jeg et par klumper i sukkeret. Løsningen ble å sette en og en form i mikroen i noen sekunder (5-10 sekunder). Da ble sukkeret straks helt flytende igjen, og jeg fikk fisket ut små sukkerklumper og fordelt sukkeret jevnt utover bunnen av formene.

Denne desserten er ypperlig å lage dagen før servering. Bare la puddingene bli i formene mens de står i kjøleskapet. Løsne de fra formen rett før servering. Bruk gjerne dessertskål med litt kant på grunn av karamellsausen.

Merk at dette er en ekstra tykk og kremete variant av karamellpudding.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/karamellpudding-med-kremflote