Karamellpudding med kondensert melk



Ingredienser

♥ 100 g sukker
- -
♥ 5 egg
♥ 5 ss sukker
♥ 5 ts vaniljesukker
♥ 2 bokser usøtet, kondensert melk (se tips)

Fremgangsmåte

Strø 100 g sukker i en avlang brødform som rommer 1,5 liter. Sett formen direkte på platen og varm opp slik at sukkeret smelter til flytende, lysebrun karamell. Drei og vend rundt på formen slik at den smeltede karamellen fordeler seg jevnt i bunnen og kantene på formen. Pass på så du ikke brenner deg, for smeltet sukker er veldig varmt! Avkjøl.

I en bolle pisker du sammen egg, sukker og vaniljesukker med en stålvisp (du skal ikke piske eggedosis, bare røre det hele godt sammen). Bland i vikingmelken.

Hell blandingen i den karamellglaserte formen.

Sett en langpanne midt i ovnen som er varmet opp til 130 °C. Kok opp 2 liter vann og hell det kokende vannet i langpannen. Sett formen oppi den vannfylte langpannen og stek karamellpuddingen slik mens den står i vannbad i ca. 2 timer.

Ta karamellpuddingen ut av ovnen og la den stå i kjøleskapet til dagen etter.

Dagen etter løsner du karamellpuddingen fra formen ved å skjære langsmed kanten med en tynn kniv. Hvelv karamellpuddingen over på et avlangt fat med kanter og løft forsiktig av formen.

Tips

♥ Usøtet, kondensert melk selges på hermetikkboks og fås kjøpt i de fleste matbutikker. Du må ikke forveksle usøtet, kondensert melk med søt, kondensert melk som er tykk og gulaktig i konsistensen.

♥ Du kan smelte sukkeret i en teflonbelagt stekepanne og deretter helle opp i formen hvis du synes det er enklere enn å smelte sukkeret direkte i formen.

♥ Husk at du må bruke et avlangt fat med kanter, for det er flytende karamellsaus i bunnen av formen som renner over karamellpuddingen og oppi fatet når du løfter av formen.

♥ Merk at denne karamellpuddingen får en litt annen og tykkere konsistens på grunn av den kondenserte melken og smaken blir også fyldigere og mer konsentrert. Se også oppskrift på Karamellpudding og Karamellpudding med kremfløte.

♥ Oppbevar karamellpuddingen i kjøleskapet frem til servering. Pisket krem og hjemmelaget vaniljeiskrem smaker nydelig ved siden av.

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

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