Klassisk karamellpudding



Ingredienser

♥ 5 dl helmelk
♥ 2 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljepasta eller 1 vaniljestang (se tips)
♥ 6 egg
♥ 5 ss sukker

Karamellisering av formen:
♥ 2 dl sukker

Fremgangsmåte

Start med å karamellisere bunnen av formen:
Finn frem en brødform som rommer 1,5 liter.

Smelt 2 dl sukker i en kjele på svar 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, kremfløte og vaniljepasta (eller vaniljestang). Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen noe. (Fjern vaniljestangen hvis du har brukt det.)

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. 2 timer. Ta den stekte karamellpuddingen ut av ovnen og sett formen i kjøleskapet til dagen etter.

Dagen etter finner du først frem et passende avlangt fat 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 pleier nå å bruke vaniljepasta når jeg lager karamellpudding fordi det er så lettvint, mye billigere og gir omtrent like god vaniljesmak som ekte vaniljestang. Det går også fint å bruke 1 ts vaniljeekstrakt.

♥ Dersom du bruker ekte vaniljestang, må den trekke i den varme melken en god stund for at vaniljesmaken skal sette seg. Vil du unngå svarte frø fra vaniljestangen i karamellpuddingen, legger du vaniljestangen hel i fløtemelken. Dersom du vil ha sterkere vaniljesmak og ikke bryr deg om de små prikkene, kan du snitte opp vaniljestangen og ha både vaniljefrø og den snittede vaniljestangen i fløtemelken. I begge tilfeller må vaniljestangen fjernes før du blander fløtemelken med eggeblandingen.

♥ 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://www.detsoteliv.no/oppskrift/klassisk-karamellpudding