Karamellpudding med konjakk- og kaffekrem



Ingredienser

Karamellpudding:
♥ 6 dl helmelk
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljeekstrakt eller vaniljepasta
♥ 8 egg
♥ 5 ss sukker

Karamellisering av formen:
♥ 2 dl sukker

Konjakk- og kaffekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ss melis
♥ 1 ss konjakk
♥ 1 ts espressopulver
♥ 1 ss karamellsaus

Fremgangsmåte

Start med å karamellisere bunnen av formen:
Finn frem en brødform som rommer 2 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 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 lunkne 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.

Konjakk- og kaffekrem:
Pisk kremfløten sammen med vaniljesukker og melis til du får en tykk og fløyelsmyk fløtekrem.

Vend inn konjakk, espressopulver og karamellsaus med en slikkepott.

Ha kremen i en serveringsbolle. Oppbevar i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Karamellpudding må som du ser lages dagen før servering. Den kan oppbevares i kjøleskapet i et par dager.

♥ Pass på at du pisker kremfløten passe lenge. Den må være nokså fast fordi kremen her blir tynnet ut med konjakk, men selvfølgelig ikke piskes så lenge at den blir kornete. Bruk iskald kremfløte og sett den ferdige kremen straks i kjøleskapet frem til servering.

♥ Det er lurt å bruke espressopulver fordi dette pulveret gir sterk kaffesmak i små mengder, og løser seg veldig lett opp i kremen. Frysetørket kaffepulver blir derimot

litt kornete, så jeg anbefaler ikke det. Du kan eventuelt bruke 1 ss kald, sterk flytende kaffe i stedet for espressopulveret (kaffen må i så fall være HELT kald ellers smelter kremen).

♥ Det er viktig at du bare vender inn konjakk og espressopulver (og karamellsaus hvis du bruker det) med en slikkepott og ikke rører for mye etter at dette er tilsatt, ellers kan kremen skille seg.

♥ Selv om det er snakk om små mengder, inneholder denne kremen her konjakk og skal derfor ikke serveres til mindreårige. Pisk litt vanlig krem ved siden av til dem og til de som eventuelt ikke ønsker alkohol.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/karamellpudding-med-konjakk-og-kaffekrem