Eggestand



Ingredienser

♥ 8 egg
♥ 2 dl kremfløte
♥ 1 dl helmelk
♥ kvernet salt og evtl litt hvit pepper

Pynt:
♥ gressløk (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Pisk ingrediensene lett sammen med en ballongvisp. Det er ikke meningen å piske luft inn i eggemassen.

Hell eggeblandingen i en smurt brødform som rommer 1,5 liter, med bakepapir i bunnen.

Stekes i vannbad ved 160°C i ca. 30 minutter. Eggestanden skal kjennes fast på overflaten og bli puddingaktig i konsistensen.

La eggestanden blir helt kald i formen. Løsne den så forsiktig fra kanten av formen med en tynn kniv og hvelv eggestanden over på et fat. Fjern bakepapiret.

Del eggestanden i skiver. Jeg lagde tykke skiver, men du kan også lage dem tynnere. Legg skivene pent utover fatet.

Dryss eventuelt over litt hakket gressløk. Pynt kakefatet med salat, tomatskiver, spekemat, kokt skinke og/eller røkelaks.

Tips

♥ Ikke la deg skremme av at eggestanden skal stekes i vannbad, det er veldig enkelt! Varm opp stekeovnen til 160°C og sett en langpanne i midten av ovnen. Legg formen med eggestanden i langpannen og hell så kokende vann i langpannen fra en vannkoker eller mugge. Vannet skal stå noen cm oppover kanten på formen. Når eggestanden er ferdig stekt, tas langpannen forsiktig ut av ovnen (pass på at det varme vannet ikke skvulper over). Ta brødformen ut av langpannen og hell deretter vannet i langpannen ut i vasken.

♥ Det hender av og til at det oppstår noen sprekker på toppen av eggestanden. Dette kan du i så fall dekke over ved å drysse hakket gressløk på toppen av eggestanden før du deler den i skiver.

♥ Det går veldig fint å lage eggestanden klar dagen før servering. Dekk da godt til med plastfolie og oppbevar i kjøleskapet. Jeg liker å la eggestanden stå kjølig frem til servering, med på samme måte som eggerøre tåler eggestanden fint å stå i romtemperatur et par timer. Eggestand som du får til overs, kan oppbevares innpakket i plast i kjøleskapet i flere dager.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eggestand