

Oppskrift

Karamellpudding med bær, krem og ristede nøtter



1

Smelt sukkeret forsiktig i ei panne, og hell sukkeret over i en form.

Lages i porsjongsglass, hell gjerne karamellen på ett bakepapir, og la den stivne.

Brekk den deretter opp i biter som fordeles på glassene.

2

Varm opp melk, fløte, sukker og splittet vaniljestang opp til kokepunktet, skru av varmen og la dette trekke i ti minutter. Fjern vaniljestangen.

Visp sammen eggene, og bland med væsken.

3

Hell i form eller glass. Stek i vannbad på 120°C i ca 1 1/2 time for formen og ca 30 minutter på glassene.

Karamellpuddingen i form kan gjerne stå til dagen etterpå, før den skjæres løs fra kanten og hvelves på fat.

4

Pynt med pisket krem, friske bær og evt. sukkersaltede nøtter og frø.

5

Sukkersaltede nøtter og frø

Grovhakk nøttene, rist de lett i varm panne, tilsett så frøene.

Ha på sukker og salt, og smelt sukkeret ned til karamell.

Hell massen utover på bakepapir, og avkjøl. Bryt opp i biter og garnèr.

Produkter i denne oppskriften

Egg 6 SML Frittg 12x6 Stk Enh



Ingredienser

Sukker	1 dl
Helmelk	6 dl
Fløte	3 dl
Sukker	85 g
Prior Egg	6 stk
Vaniljestang	1 stk
Sukkersaltede nøtter og frø	
Sesamfrø	1 ss
Gresskarkjerner	3 ss
Pistasjnøtter	1 ss
Valnøtter	3 ss
Solsikkefrø	2 ss

Sukkersaltede nøtter og frø

Sukker

3 ss

Salt

1 ts