COOKING PASSION SINCE 1877

KARAMELLPUDDING

6 porsjoner

Karamellpudding tilberedes raskt og enkelt i NEFF dampovn.
Vi damper skånsomt ved lav temperatur i stedet for å steke i vannbad som på tradisjonelt vis.

INGREDIENSER:

4 dl melk + 1 dl matfløte
75 gr sukker
½ vaniljestang eller ½ ts vaniljesukker
4 store egg eller 5 mindre

Til karamellformen(e):
100 gr sukker + ½ dl vann

FEATURE-FORDELER

Fulldamps-temperaturen kan justeres svært nøyaktig i temperatur-området 30–100°C. Det gjør at vi kan dampe puddingene forsiktig på rett temperatur i stedet for å steke i vannbad slik den tradisjonelle metoden tilsier. Mye enklere og mindre søl!

SLIK GJØR DU DET:

1. Sett ønskede former på det perforerte dampbrettet. Vi bruker småformer à la kaffekopper, eller du kan bruke en brødform til én stor pudding.

2. Lag karamell: sukker og vann kokes i en tykkbunnet kjele. Ikke rør i starten, vent til sukkeret har begynt å smelte og blitt litt karamellbrunt. En trespade er fint å røre med. Hell karamellen i bunnen av formene.

3. Kok opp melk, sukker og splittet og skrapt vaniljestang (evt. vaniljesukker). La gjerne melken trekke noen minutter for å få ut mer vaniljesmak fra stangen.

4. Rør sammen eggene i en bolle. Trekk melkeblandingen fra varmen, og hell den sakte, og under omrøring, over i de sammenrørte eggene. Bland godt og sil.

5. Hell røren over i de karamelliserte formene. Trekk clingfilm over formene.

6. Fyll vanntanken og forvarm ovnen til 90°C, full damp.

7. Sett inn brettet med puddingene og damp ca. 25 minutter for småformer. En stor form trenger lenger tid, sjekk etter 35 minutter. Puddingen er ferdig når den er fast.

8. Ta ut og sett til avkjøling.

Ved servering vendes formene. Servér gjerne med pisket krem, frukt og bær.