

Karamellpudding (1 personer)

Forberedelse

Tilbereding

3 former a ca 1,5 liter

Bland alle ingrediensene til karamellpuddingen i en bolle eller stormikser. Røres (ikke piskes) sammen til en jevn røre. Smelt karamell i teflonpanne. Legg en spiseskje karamell i bunn i hver form og hell på blandingen. Sett i vannbad, dekk til og stek i 1 time på 99 grader, eventuelt sett opp til 130 grader i 10 min om den ikke stivner.

Alle har ofte sin eget program for steking der man kjenner sin ovn best da dette er en presis dessert som er tilpasset egen ovn. Gjør knivtest, ta ut og avkjøl. Server med pisket krem tilsmakt Tørsleffs vaniljesukker.



Produkter

Kondensert Melk *(Melk)	1 kg
helfmelk	2,2 l
egg	9 stk
Vaniljesukker	30 g
Karamell for form og karamellsaus	
sukker	20 ml
vann	50 ml

**Allergener*