



Karamelbudding

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	20 Min.
Hviletid	4 Timer
Tilberedningstid	25 Min.
Styk	6
Apparat	CombiSteamer V4000 45 fra 2021

Karamelbudding er en tidløs dessert, der vækker begejstring. Den er nem at tilberede og serveres på ingen tid. Med dens silkebløde delikate konsistens og karamelsauce, som tilsætter en behagelig bitterhed, er den en fin afslutning på måltidet.

Karamelsauce

100 g sukker

50 ml vand

Karamelbudding

500 ml mælk

1 vaniljestang, skåret op, frø skrabet ud

3 æg

2 spsk. sukker

Karamelsauce

Varm sukkeret i en bred pande, karamelliser det hele lysebrunt, mens du rører forsigtigt rundt. Fjern gryden fra pladen, hæld vand i, sæt gryden tilbage på pladen, lad blandingen koge ind til halvdelen. Dæk bunden af formene med karamelsaucen, og lad dem køle af.

Karamelbudding





Bland mælk, vaniljestang og udskrabede frø i en gryde, varm den op. Tag panden af pladen. Fjern vaniljestangen. Pisk æg og sukker sammen i en skål, tilsæt mælk under konstant omrøring, hæld massen forsigtigt ned i formene gennem en fin sigte. Sæt formene på den perforerede plade af rustfrit stål i den kolde ovn, bag med dampning ved 90 °C i 25 minutter. Fjern karamelbuddingen og lad den køle af. Løsn forsigtigt kanten af karamelbuddingen med en spids kniv, og anbring hver enkelt på en tallerken.

Dampning 90°C i 25 Min.

Tips

Til karamelsaucen kan du bruge appelsinjuice eller anden frugtsaft i stedet for vand.

Karamelbuddingen kan tilberedes op til to dage i forvejen.

Tilbehør

Til 6 forme på ca. 150 ml hver

Beholder med huller

Yderligere oplysninger

Oprettet den

04.08.2025

