



CRÈME CARMEL

Till skillnad från crème brûlée som serveras i formar serveras crème caramel uppstjälpt på fat.

...

INGREDIENSER:

KARAMELLSÅS

1 DL SOCKER
2 DL VATTEN

Börja med att koka karamellsåsen genom att smälta sockret i en kastrull. Slå sedan på vattnet och låt det koka upp så att sockret löser sig och såsen bli slät. Fördela karamellsåsen i ugnstålga portionsformar med omkring $\frac{1}{2}$ deciliter sås i varje form.

PUDDING

5 DL GRÄDDE
2 DL MJÖLK
1 VANILJSTÅNG
9 ÄGGULOR
 $\frac{1}{2}$ DL SOCKER
RÖR SOCKER

Gör puddingen genom att blanda grädde, mjölk och vaniljstång i en kastrull. Låt blandningen sjuda upp. Ta kastrullen från plattan. Vispa ner äggulorna under ständig omrörning så att de inte koagulerar. Vispa därefter ner sockret. Sila puddingen genom en finmaskig sil.

Häll försiktigt puddingen i formarna ovanpå karamellsåsen. Puddingen och karamellsåsen får inte blanda sig. Sätt ugnen på 100 grader och baka i cirka 35 minuter. Puddingen är klar när den är lika dallrig som Mickes mage. Ta formarna ur ugnen och låt dem svalna. Lossa puddingen från kanterna med en kniv, så är den enklare att stjälpa upp.

