

Oppskrift

## Karamellpudding



1

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

2

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

3

Visp sammen eggene, og bland med væsken.

4

Hell i form. Stek i vannbad på 120 °C i ca 1 1/2 time.

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

## Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



## Ingredienser

Sukker (til karamell)	1 dl
Helmelk	6 dl
Fløte	3 dl
Sukker	85 g
Egg	6 stk
Vaniljestang	1 stk