

Cremè Caramel (4-5) pers.



Gör så här:

Cremè Caramel:

Koka upp vispgrädden, mjölken, vaniljstången och socker. Låt svalna. Tillsätt sedan äggulorna och de hela äggen.

Sätt ugnen på 125 °C. Bryn socker i en panna och tillsätt vatten. Häll caramelsmeten (det brynta sockret) i koppar eller formar. Slå på gräddsmeten.

Baka i vattenbad i ugnen i cirka 25 minuter. Låt svalna i kylan. Lossa puddingarna med en liten kniv och stjälp upp dem på tallrikar.

Servering:

Serveras med rostade mandlar på toppen. Garnera med citronmeliss.

Ingredienser:

| | |
|--------|-------------|
| 2,½ dl | grädde visp |
| 2 dl | mjök |
| 1 dl | socker |
| 1 st | vaniljstång |
| 4 st | äggulor |
| 1 st | ägg hela |

Karamellisering:

| | |
|------|------------|
| 1 dl | vatten |
| 2 dl | strösocker |

Dekoration:

| | |
|-------|--------------|
| 20 st | mandel |
| | florsocker |
| | citronmeliss |