

Crème Caramel med kardemummagrädde frukt och bär



Ingredienser för 9 personer

1 liter mjölk

2 dl strösocker

8 ägg

4 tsk vaniljsocker med äkta vanilj

Karamellen och såsen

4 dl strösocker

2 msk vatten + 3 dl vatten

Serveringen

4 – 5 dl vispgrädde

4 msk florsocker

2 tsk malen kardemumma

Skala och skär ut filéer av apelsiner

Garnera med en kvist citronmeliss

Tillagning

1 Koka upp mjölken och strösockret(2 dl). Låt blandningen svalna och vispa i äggen. Sila smeten. Tillsätt vaniljsockret och rör om.

2 Häll 4 dl strösocker och 2 msk vatten i en kastrull. Rör hela tiden och låt karamellen bli brun men ej bränd(**OBS** se upp det kan gå fort). Fördela knappt hälften av karamellen i 9 portionsformar. Fyll formarna med vaniljsmeten och grädda i vattenbad i 150 grader ca 50 minuter. Låt svalna

3 Häll 3 dl vatten i kastrullen med resten av karamellen och låt koka upp. Rör hela tiden så att karamellen löser sig med vattnet till en fin brun sås. Låt svalna.

4 Vispa grädden, florsockret och kardemumman. Stjälp upp puddingen på tallrik och lägg en klick grädde över. Häll lite brun sås runt om och garnera med apelsiner