

## Karamellpudding



6 – 8 porsjoner

2 dl sukker til glassering  
6 dl melk eller «usøtet kondensert melk»  
3 dl kremfløte  
3 ss sukker  
1 vaniljestang  
8 egg

Ha sukker i en 1,5 liters form og sett den på en middels varm kokeplate. Varm opp sukkeret til det har smeltet og er jevn brun. (ikke brent)

Kok opp melk, fløte, sukker, vaniljestang og frøene (vaniljestangen deles på langs og frøene skrapes ut)

Avkjøl blandingen og rør inn lett pisket egg. Sil blandingen over i den glasserte formen.

La formen stå i 10 min. før den settes i ovnen, slik at røren setter seg og det ikke blir luftbobler.

Stek karamellpuddingen ved 125<sup>o</sup> C i vannbad i 2 – 3 timer. Mot slutten av steketiden kan du kjenne med baksiden av en vætet skje, om overflaten er fast. I så fall er puddingen ferdig. La den avkjøles i formen til neste dag. Hvelv den på fat før servering og pynt den med pisket krem



## Multekrem

4 dl kremfløte  
3 dl sukrede multer  
Lakka multelikør (kan sløyfes)

Visp kremfløten stiv. Bland multebærene lett i kremen. Smak til med sukker.  
Serveres med krumkaker



## Multekrem med Lakka multelikør

1 vaniljestang  
1 dl kremfløte  
2 dl melk  
1 rosmarinkvist  
70 g sukker  
3 eggeplommer  
3 ss maisennamel  
1 dl lakka multelikør  
  
1 dl kremfløte - stivpisk  
  
100 g multer

Del vaniljestangen i 2 på langs og skrap ut frøene. Bland fløte, melk, rosmarinkvisten, vaniljestangen og frøene i en kasserolle. Kok opp, slå ned varmen, legg på lokk og la det trekke i ca. 15 min.

Pisk eggeplommer, sukker og maisenna og bland den i fløteblandingen. Visp godt sammen, og kok opp under omrøring i 2 – 3 min til det blir en tykk krem. Bland i Lakka Multelikør.

Passere kremen (gni gjennom en sikt) i en bolle og pisk den kald. Stivpisk fløte og vend den inn i den kalde kremen. Vend inn halvparten av multene helt mot slutten. Bruk resten av multene til pynt.



## Creme Brulee

6 porsjoner

1 vaniljestang

2 dl kremfløte

2 dl melk

75 g sukker

4 eggeplommer

75 g brun sukker

Snitt vaniljestangen på langs og skrap ut frøene.

Kok opp fløte, melk, sukker, vaniljestang og frø.

Avkjøl blandingen.

Pisk sammen eggeplommene og tilsett blandingen mens du rører godt.

Sil blandingen og hell det over i ildfaste porsjonsformer. Sett formene i langpanne og hell i vann opp til 1/3 del av formene.

Stekes i ovn på 150° C i ca 30 – 40 min.

Desserten skal kjennes litt fast når du trykker på den.

Før servering, dryss et tynt lag med brun sukker på hver av formene. Settes under grillelement ca 2 – 3 min. mens du passer på at sukkeret blir til karamell.

Serveres med friske bær til.



## Risengrynsgrøt

2 dl grøtris  
4 dl vann  
1 ts salt  
1 l melk

Tips: For å unngå at grøten setter seg fast i bunnen av kjelen, sett kjelen inn i stekeovnen når melken har kokt opp.

Kok opp vann og tilsett ris og salt. La risen småkoke på svak varme under omrøring til vannet er nesten kokt inn. (ca.10 minutter). Spe så med helmelk, lettmelk eller en blanding av disse og kok opp.

La risen småkoke videre på svak varme under lokk til grøten blir passe tykk (ca 45 minutter). Pass på å røre godt i bunnen av gryten under småkokingen, slik at ikke melken og risen brenner seg fast.

## Riskrem

3 dl fløte  
1 ss sukker  
1 ts vaniljesukker  
5 dl kald risengrynsgrøt  
50 g mandler

### Rød saus

200 g frosne jordbær  
100 g melis  
½ dl vann

### Eller:

2 dl saft  
3 dl vann  
1 ss potetmel

Visp fløten stiv med sukker og vaniljesukker. Rør grøten lett opp, og bland den med kremen .  
Pynt med skåldede , hakket mandler

Kok opp jordbær, vann og melis. La det koke et par minutter, avkjøles og kjøres i foodprosessor eller med stavmikser til en glatt saus. Hell passe mengde over riskremen.

Bland potetmel og vann i en bolle. Hell over i en kasserolle og tilsett saften. Varmes opp til kokepunktet.

Avkjøles før servering



## Riskrem med krydder

1 dl vann  
100 g sukker  
1 stk stjerneanis  
1 stk vaniljestang delt i 2  
1 stk kanelstang delt i 2  
2 dl risengrynsgrøt kald  
2 dl fløte  
3 dl bringebærsaus

Kok opp vannet med sukker, stjerneanis, kanelstang og vaniljestang. Avkjøl laken og sil den.

Pisk krem av fløten. Bland den kalde risengrynsgrøten med kremen og smak til med krydderlaken.

Serveres med bringebærsaus.

## Bringebær saus

1 dl vann  
1 dl sukker  
Ca 300 g bringebær

Kok opp vannet og tilsett sukker. Rør til sukkeret har løst seg opp.

Hell sukkerlaken i en hurtigmixer og tilsett bringebærene. Kjør det sammen til du får en fin luftig saus.

