Карамельный пуддинг

Приготовление	20 Mins
Время простоя	4 Hrs
Время приготовления	25 Mins
штук	6
прибор	CombiSteamer V4000 с 2021 года

Карамельный пуддинг – это десерт, который неподвластен времени и приводит в восторг. Он прост в приготовлении и может быть подан к столу в кратчайший срок. Его шелковисто-гладкая текстура и карамельный соус, придающий приятную горьковатую нотку, станут идеальным завершением блюда.

Карамельный соус

100 г сахара

50 мл воды

Карамельный флан

500 мл молока

1 стручок ванили, разрезать, выскоблить семена

3 яйца

2 ст. л. сахара

Карамельный соус

Нагреть сахар в широкой кастрюле и карамелизировать его до светло-коричневого цвета, осторожно перемешивая. Снять кастрюлю с огня, добавить воду, вернуть кастрюлю на огонь и дать увариться наполовину. Покрыть дно формочек карамельным соусом, дать остыть.

Карамельный пудинг

Смешать в кастрюле молоко, стручок ванили и выскобленные семена и нагреть. Убрать кастрюлю с плиты. Удалить стручок. Взбить в миске яйца и сахар, добавить молоко, постоянно помешивая, и осторожно разлить через мелкое сито по формочкам. Поставить формочки на перфорированном противне из нержавеющей стали в холодную камеру и готовить в режиме приготовления на пару при температуре 90 °C в течение 25 минут. Достать карамельный пудинг и дать ему остыть. Осторожно отделить края карамельных пудингов острым ножом и перевернуть каждый из них на тарелку.

Steaming 90 °C в течение 25 Mins

Советы

Для карамельного соуса вместо воды использовать апельсиновый или другой фруктовый сок.

Карамельный пудинг можно приготовить за два дня до подачи.

Аксессуары

На 6 формочек объемом прибл. 150 мл каждая

Емкость для термообработки, перфорированная