

# VANILJEBUDDING MED KARAMELSAUCE

(8-10 pers.)

**Vaniljebudding:**

5 blade husblas  
4 dl sødmælk  
75 g sukker  
1 vaniljestang  
4 æggeblommer  
50 g sukker  
6 dl piskefløde

**Karamelsauce:**

100 g sukker  
3 dl vand

Tip

Hvis der er mere creme, end der kan være i buddingformen, kan du komme resten i små portionsforme.



Udblød husblassen i koldt vand. Skrab kornene ud af vaniljestangen. Kog mælk, sukker og vaniljekorn op. Pisk æggeblommer og sukker sammen i en skål. Hæld den kogende mælk sammen med æggene under piskning. Kom mælken tilbage i gryden. Varm mælken forsigtigt op under omrøring, til den tykner. Den må endelig ikke koge! Sigt cremen op i en skål. Kram vandet ud af husblassen og rør den i den

varme creme, til den smelter. Lad cremen køle af i køleskabet, til den begynder at tykne, det tager 1½-2 timer. Rør af og til i cremen under afkølingen. Pisk fløden til blødt skum og vend med cremen. Kom cremen i en buddingform, ca. 1,2 liter. Lad buddingen stivne i køleskabet. Det tager mindst 5 timer. Lav den evt., dagen før den skal serveres. Vend buddingen ud af formen (se side 14). Servér med karamelsauce.

**Karamelsauce:**

Kom sukkeret og ½ dl vand i en kasserolle. Kog op og bliv ved med at koge uden at røre, til sukkeret karamelliserer og bliver brunt. Træk gryden fra varmen, tilsæt resten af vandet og kog, til karamellen er opløst, og saucen begynder at blive tyk. Lad den køle af. Den bliver tykkere, når den er afkølet. Spæd evt. med lidt vand, hvis den er for tyk. Servér i en saucekande.