



KARAMELRAND  
MED SYLTEDE  
APPELSINER

(6-8 pers.)

**Karamel:**

100 g sukker

1 1-liters brødform  
el. randform

**Creme:**

1 vaniljestang

60 g sukker

4 dl sødmælk

1 dl piskefløde

2 æggeblommer

2 æg

**Syltede appelsiner:**

2 ubehandlede

appelsiner

100 g sukker

**Pynt:**

Flødeskum

**Karamel:** Skrab kornene ud af vaniljestangen. Kog sukkeret op med lidt vand i en kasserolle og kog, til sukkeret bliver til karamel; mørkebrun uden at være brændt. Hæld karamellen i bunden af formen. Stil formen i et ovnfast fad.

**Creme:** Kog sukker, mælk og fløde op med vaniljekorn. Pisk æggeblommer og æg sammen i en skål. Pisk den varme mælk i æggene. Sigt den varme masse og hæld den i formen. Stil fadet i ovnen, hæld vand i fadet og bag karamelranden ca. 1 time ved 110°. Massen skal føles helt fast, når man rører den med fingeren. Tag formen ud af ovnen og

lad den køle af, evt. i køleskabet.

**Syltede appelsiner:** Skyl appelsinerne og skær dem i tynde skiver. Kom dem i en gryde med sukker og ½ dl vand. Kog dem i ca. 30 min., eller til de er helt møre i skrællen. Lad dem køle af.

**Anretning:** Skær karamelranden løs i kanten. Læg et fad over formen og vend form og fad hurtigt om. Lad karamelranden glide forsigtigt ud af formen. Anret appelsinerne som 'ryttere' oven på karamelranden og små toppe af flødeskum, eller servér appelsiner og flødeskum i skåle ved siden af.

**Tip**

Kan du lide karamelranden lun eller kold? Lad randen køle af i køleskabet, hvis du foretrækker den kold. Kan du bedst lide den stuetempereret eller lun, skal du lave den, 1-2 timer inden den skal serveres, eller opbevares i køleskabet og tages ud et par timer før servering.