


Karamelbudding med mandelkrokant

6 - 8 portioner

 for let øvede Op til 40 Min.

Ingredienser:

Karamelbudding:

ca. 8 spsk. Dr. Oetker Toffee
Dessertsauce
1 brev Dr. Oetker Familie-Pakke
Budding med vaniljesmag
100 g sukker
1 l letmælk
1 spsk. Dr. Oetker Naturlig
Karamelekstrakt

Mandelkrokant:

170 g sukker
70 g Dr. Oetker Mandelsplitter
1 knsp. salt

1 Karamelbudding:

Kom ca. 1 spsk. Toffe Dessertsauce i hvert serveringsglas, sæt dem til side.

Hæld brevets indhold i en skål og bland det med sukkeret. Tilsæt 2 dl mælk og rør blandingen til en jævning.

Bring resten af mælken (8 dl) i kog. Tag gryden af varmen og rør jævningen i. Tilsæt Naturlig Karamelekstrakt. Kog derefter buddingen op under kraftig omrøring i mindst 1 minut.

Fordel buddingen i glassene og sæt dem til afkøling i køleskab til de er helt kolde, ca. 4 timer.

② Mandelkrokant:

Rist mandlerne på en pande ved middelhøj varme, indtil mandlerne er let gyldne.

Smelt sukker til karamel i en lille gryde. Når karamellen har en flot mørk farve tilsættes salt og de ristede mandelsplitter. Pas på det ikke bliver for brændt. Det hele vendes hurtigt sammen og tages af varmen. Hæld straks karamellen ud på et stykke bagepapir og lad det køle helt af.

Hak den kolde krokanten i mindre stykker med en savtakket brødkniv. Drys lidt krokant på hver portion lige inden servering.

Tips:

For en smag af saltkaramel kan du røre Toffee Dessertsauce med lidt fint salt eller flagesalt inden du kommer det i dessertglassene. Du kan også prøve at komme 1 knsp. salt i selve buddingen.

Hvis du vil have ekstra wow-faktor på pynten, kan du hælde lidt af karamellen (inden der tilføjes mandler) ud på et stykke bagepapir. Løft bagepapiret op og lad det flyde tyndt ud, arbejd hurtigt og pas på fingrene! Lad karamellen køle helt af og bræk den i mindre stykker. Pynt desserterne med karamelflagerne lige inden servering.

Find alle vores bedste [tips, tricks og opskrifter på budding](#).