

Vaniljebudding med blommegeleé

6 - 8 portioner



for let øvede

● Op til 45 Min.



Ingredienser:

Blommesaft:

1 kg blommer modne
400 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
1 spsk. Dr. Oetker Naturlig
Citron ekstrakt
4 dl vand

Blommegeleé:

9 blade Dr. Oetker Husblas
5 dl blommesaft fra ovenstående
opskrift

Vaniljebudding:

1 brev Dr. Oetker Familie-Pakke
Budding med vaniljesmag
100 g sukker
1 l letmælk

1 Blommesaft:

Vask blommerne og fjern eventuelle stilke og blade. Halvér blommerne, men lad bare stenen sidde i og kom dem i en gryde. Tilsæt sukker, vaniljepasta, citron ekstrakt og vand. Bring det hele i kog og lad det simre i ca. 10 minutter.

Tag gryden af varmen og lad det trække i en halv time. Si saften igennem en fintmasket sigte eller et saftklæde. Så saften bliver flot og klar.

2 Blommegeleé:

Udblød husblas i en stor skål med koldt vand i ca. 10 minutter.

Klem husblassen fri for væde og rør den ud i 1 dl af den varme saft, hvis saften er blevet for kold, varmes den op inden husblassen tilsættes. Rør rundt til husblassen er helt opløst.

Tilsæt derefter de resterende 4 dl afkølet saft og rør blandingen godt sammen. Hæld saften i en buddingeform eller en skål og sæt på køl. Lad geléen sætte sig til den er stiv, men stadig lidt blød, ca. 3 timer. Start først da på buddingen.

3 Vaniljebudding:

Hæld et brev Budding med vaniljesmag i en skål. Tilsæt sukker og rør det til en jævning med 2 dl letmælk.

Bring resten af mælken (8 dl) i kog. Tag gryden af varmen og rør jævningen i under kraftig omrøring. Kom derefter gryden tilbage på varmen og kog buddingen op under konstant omrøring i mindst 1 minut.

Hæld buddingen over den satte blommegeleé. Sæt den igen til afkøling i køleskab i mindst 4 timer.

Vend forsigtigt den satte budding over på et serveringsfad, dyp evt. formen kort i varmt vand, hvis buddingen ikke vil slippe.

Tip:

Smagen på geléen kan varieres efter humør og smag. Prøv f.eks. med æblegeleé, brombær- eller vindruegeleé.