ELMALI VE ÜZÜMLÜ KREM BRÜLE

Malzeme
- 500 g tatlı elma (soyulmuş ve ince kıyılmış)
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı çekirdeksiz üzüm
- 3 su bardağı çiğ krema
- 3 adet yumurta sarısı
- 1 tarçın çubuk
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 4 yemek kaşığı kahverengi şeker

Hazırlanışı
Elmaları 4 yemek kaşığı su, limon suyu ile birlikte bir kap içinde 15-20 dakika düşük ateşte pişirip elmaların ezilmelerini sağlayıp üzümleri ilave edip bir kenarda bekletiniz.
Kremanın 2 bardak ve bir çeyrek bardaklık kısmını çubuk tarçın ile beraber kaynama noktasına getirip bir kenara alıp 10 dakika bekletip çubuk tarçını içinden alınız.
Yumurta sarılarını 2 yemek kaşığı toz şeker ile 5-6 dakika çırpınız, soluk bir sarı renk oluşuncaya kadar, sonra elle kalan 3 çeyrek bardak kremayı içine karıştırınız. Yumurtalı krema karışımını daha önceden ısıtılmış kremaya karıştırıp düşük ısıda 15 dakika karışım kalınlaşıncaya kadar pişiriniz.
Fırına dayanıklı sufle kaplarına elmalı karışımları bölüştürünüz. Hazırlanan kremayı kaplara doldurup soğumayı bırakınız.

© lezzetler.com tarif no:29102 • adı:Elmalı ve Üzümlü Krem Brüle • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:42