KREM KARAMEL

Malzeme :
1 kg. süt,
8 yumurta,
200 gr. toz şeker,
vanilya.

Yapılışı:
1- Sütü kaynatıp ılıklaştırınız.
2- Şekeri koyup eritiniz.
3- Yumurta sarılarını bir kaseye kırıp, 1-2 defa karıştırıp süte dökünüz.
4- 1-2 defa karıştırıp bırakınız.
5- Karamel kalıplarına ağda şekeri yapıp birer kaşık koyup hafif esmerleştiriniz.
6- Kalıplara doluncaya kadar sütü dökünüz.
7- Kalıpları içi su dolu bir kaba koyup fırına sürünüz (Su seviyesi ile kalıptaki süt seviyesi aynı olmalıdır).
8- Harlı bir fırında 20-25 dakika pişiriniz (benmari usulüyle).
9- Katılaşmışsa pişmiştir. Soğuyunca kalıbın kenarlarım bıçakla kesip kalıbı tabağa ters çeviriniz.

© lezzetler.com tarif no:19923 • adı:KREM KARAMEL • gönderen:cevzasoykök • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:43