KREM KARAMEL

1/2 lt. süt
1/2 paket vanilya
3/4 su bardağı şeker
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
5 yumurta

Derin madeni bir kalıbı ıslatıp suyunu süzünüz. 1 çorba kaşığı şeker serpip hafif hararetli ısıda karamelleştiriniz. Meyilli hareket ettirerek karamelin kalıbın her tarafına yayılmasını sağlayınız.
Sütü kaynatınız. Porselen bir kâseye yumurtları kırıp şekerle birlikte çarparak köpürtünüz. Kaynar sütü sicim gibi akıtarak yedirip hazırladığınız kalıba dökünüz.
Kalıbı fırına girebilecek derin bir kap içine oturtunuz. Kabın içerisine kalıbın 2/3 sine gelecek şekilde sıcak su koyunuz. Ortadan daha hafif hararetli fırında suyunu kaynatmaksızın bir saat pişiriniz. (Katılaşıncaya kadar)
Piştiği suda soğutup kalıbın kenarlarını bıçak ucu ile kalıptan kurtararak servis tabağına ters çeviriniz.

© lezzetler.com tarif no:21324 • adı:KREM KARAMEL • gönderen:sevim • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:04