



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ PORTAKALLI KREM KARAMEL

2 tatlı kaşığı hazır kahve
1/2 su bardağı sıcak su
1,5 su bardağı ılık süt
1 su bardağı hazır süt kreması
1 su bardağı toz şeker
1 adet orta boy portakalın kabuğunun rendesi
1 çay kaşığı tarçın
3 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
3 adet yumurtanın sarısı
Karamel Sos İçin;
1 su bardağı toz şeker

1 Hazır kahveyi sıcak suda eriyinceye kadar karıştırılır. Ilık süt derin bir kaba aktarılır (süt parmağın dayanacağı sıcaklıkta olmalı) üzerine krema, toz şeker, rendelenmiş portakal kabuğu, tarçın ve hazır kahveli su eklenir. Tel çırpıcı yardımıyla iyice çırpılır.

2 3 adet yumurta sarısı ve 3 yumurta başka bir derin kaba aktarılır 2 dakika kadar çırpılır.

3 Hazırlanan kahveli karışım yumurtaların üzerine azar azar ilave edilip 2 dakika daha çırpılır. Elde edilen ayran kıvamındaki üzeri köpüklü karışım bir kenarda bekletilir.

4 Karamel sosun hazırlanması için; toz şeker küçük bir teflon tavaya aktarılır. Tahta bir kaşıkla karıştırılarak, kısık ateşte, şekerin önce sulanıp sonra koyu kahverengi renk alması beklenir. Katılaşmış ağıda kıvamına gelen karamel sos hemen ocağın altından alınıp hiç bekletilmeden 6 adet cam keseye ya da karamel kaplarına paylaştırılır. Ya da fırına dayanıklı derin bir kaba aktarılır. Karamel sos çabuk donacağından, kapların her tarafına bulaşması için kaplar hızla çalkalanarak sos, kapların her tarafına iyice dağıtılır. Karamel sosun donması için kaplar 5 dakika kadar bekletilir.

5 Önceden hazırlanmış olan kahveli karışım üzerlerinde 1 santim boşluk bırakılarak kaplara paylaştırılır. Krem karameller kenarları yüksek bir fırın tepsisine dizilir.

6 Kalıpların içine su kaçırmadan tepsiye yarısına gelecek kadar sıcak su koyulur. 10 dakika önceden 150 dereceye ve alt üst konuma ayarlanmış fırında 90 dakika pişirilip çıkarılır. Bu pişirme yöntemine benmari usulü pişirme denir.

7 Pişen karameller suyun içinden alınıp iyice soğumaları için en az 6-7 saat ya da bir gece buzdolabında bekletilir. Servis yapılmadan 5 dakika önce karameller buzdolabından çıkarılıp hafifçe sallanarak ve bıçakla kenarları oynatılarak servis tabağına ters çevrilir. Servis tabağı kapların içinde kalan karamel sosla süslenerek servise sunulur. İstenirse üzerine badem, fıstık ve hindistancevizi serpiştirilebilir.