CREME BRULEE

https://www.elele.com.tr

3 su bardağı krema
6 yumurtanın sarısı
Yarım su bardağı toz şeker
6 tatlı kaşığı esmer şeker
Süslemek için:
Frambuaz
Nane yaprakları

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Kremayı sos tenceresine alıp 3 dakika ısıtın. Ocaktan alarak 30 dakika bekletin. Yumurta sarıları ve toz şekeri iyice çırpın. Kremayı tekrar ısıtın. Sıcak kremayı yumurta karışımına yavaş yavaş ekleyin ve karıştırın. Karışımı kalıplara paylaştırıp üzerlerini alüminyum folyo ile kaplayın. İçi soğuk su dolu bir tepsinin içine kaseleri dizip fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Daha sonra buzdolabına alarak 4 saat soğutun. Servisten önce üzerine esmer şeker serpiştirip pürmüz ile yakın. 30 dakika daha soğutup nane yaprakları ve frambuaz ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:128235 • adı:Creme Brulee • gönderen:mavi kundak • indirme tarihi:18.04.2024 - 03:17