KREM KAREMEL

1 lt süt (5 su bardağı)
250 gr tozşeker (1 tepeleme su bardağı)
8 adet yumurta
1 paket şekerli vanilya- biraz limon kabuğu rendesi

Yarım bardak şekeri, 1 kahve fincanı suyla koyu pekmez rengine gelinceye dek kaynatın. Ya küçük karemel kalıplarının dibine ya da büyücek bir puding kalıbına boşaltıp donmaya bırakın.
1 lt süte, 1 bardak şeker, limon kabuğu rendesi ve vanilya katın Başka bir kapta 8 yumurtayı telle çırpın ve şekerli sütle karıştırın.
Bu karışımı küçük kalıplara veya büyük kalıba boşaltıp bir fırın tepsisine yerleştirin. Kalıbın yarısına çıkacak kadar sıcak su dökün. 170- 200 derece ısıtılmış fırında 1- 1,5 saat arası pişirin.
Krem karemeli, fırından çıkartıp sğutun. Yarım saat buzdolabında bekletin.
Sonra da servis tabağına ters çevirin.

ML® Çetin Krem (görsel)

© lezzetler.com tarif no:5298 • adı:Krem Karemel • gönderen:Anten • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:02