



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖMLEK KAPTA KREMA

Eyüp Sevinç

3 su bardağı taze krema
1 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1 adet vanilya çubuğu
6 adet yumurtanın sarısı

Farklı lezzetler vermek için; Çikolatalı (160 gr. bitter çikolata); tarçınlı (9 çubuk tarçın); naneli (Bir avuç taze nane yaprağı); bademli (1/2 bardak kıyılmış, kavrulmuş badem); antepfıstıklı (1/2 bardak kıyılmış antepfıstığı).

Önce custardı hazırlayın. Taze kremayı, sütü ve 5 çorba kaşığı şekeri büyükçe bir tencerede karıştırın. Vanilyayı ortadan uzunlamasına kesin ve bıçakla iç yüzeydeki vanilya posasını sıyırarak alın. Hem posayı ve hem de çubuğu tencereye atın. Orta ateşte tıngırdama noktasına getirip şekeri karıştırarak eritin. Ocaktan alın, kapağını kapatın ve bir saat demlenmeye bırakın. Bir saat sonra kremalı karışımı yeniden ısıtın. Bu sırada yumurta sarılarını bir kasede geri kalan şekerle çırpın. Sıcak sıvıdan azar azar alıp yumurta-şeker karışımına ilave ederek yumurtaların pişmesini önleyin. Sonra tüm yumurta-şeker karışımını kremalı karışıma katın ve karıştırarak şekeri eritin. Çok ince delikli tel bir süzgeçten süzerek, saplı çelik derin kaba aktarın. Fırınınızın orta katına, fırınıza ait orijinal tepsiyi yerleştirin ve fırını önceden 150 dereceye ısıtın. Derince bir başka fırın kabının içine yağlı kağıt serin ve yağlı kağıt üzerine 8 adet irice Türk kahvesi fincanını veya minik sufle kabını, araları oldukça açık olacak şekilde yerleştirin. Saplı kaptaki custardı kaşıkla hafifçe karıştırın ve her bir sufle kabını üçte iki oranında custard ile doldurun. Kapların yüzeyinde oluşan kabarcıkları bir kürdan yardımıyla patlatın ki pişince düzgün bir yüzeye sahip olsunlar. Her bir kabin ağzını streç filmle kapatın ya da özgün pots de creme kabınız varsa kapaklarını örtün. Pişirme tepsisini fırındaki tepsiye oturtun ve sonra pişirme tepsisinin içine kapların yarı boyuna gelecek kadar kaynar su doldurun. 45 ila 55 dakika pişirin (eğer custard önceden buzdolabında beklememişse pişirme süresi daha kısa olacaktır). Piştiklerini anlamak için kaplardan birini çıkarın ve hafifçe sallayın. Donmuş jöle gibi titriyorlarsa pişmişler demektir. Şimdi tüm kapları sudan çıkarın ve soğumaya bırakın. Tam olarak soğuduklarında buzdolabına koyun ve servis etmeden önce soğutun. Yanlarında, pastaneden alacağınız "kedidili" kurabiyeleriyle birlikte servis edin.

