



CREME BRULEE

750 ml krema
8 yumurta sarısı
200 gr şeker
4 çay kaşığı esmer şeker
Tuz

Krema, şeker ve tuzu tencereye koyun, sürekli karıştırın. Kaynama noktasına gelene ateşten alın ve 15 dakika bekletin. Sonra tekrar kaynatın. Yumurta sarısı ve şekeri kabarık hale gelene kadar çırpın. Karışımı kremaya ekleyin. Fırını önceden 160 derece ısıtın. Sufle kalıplarına karışımı bölün. Tepsiyeye yerleştirin ve kabarmaması için, üzerinin kızarması için tepsinin yanına sıcak su bırakın. Tatlıyı 30 dakika pişirin ve sonra oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Kahverengi şekeri creme brulee üzerine eşit olarak serpin ve fırında 1-3 dakika daha fırında pişirin.

