



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURULMUŞ KREM KARAMEL

500 ml Şef Krema
200 ml Süt
Yarım vanilya çubuğu
3 yumurta sarısı
1 yumurta
140 gr şeker
1 tutam tuz
Karamel için:
175 gram şeker
100 ml su

Vanilya çubuğunun içini kazıyın ve bir kenara ayırın. Derin bir sos tenceresinde İçim Şef Krema, İçim Süt, vanilya çubuğu ve kazıdığınız içini, kaynama noktasına gelene kadar karıştırarak orta ateşte pişirin. Vanilya çubuğunu içinden alın, karışımı ocaktan çekip, 15 dakika dinlenmeye bırakın. Fırınını 160 derecede ısıtın. Geniş bir kaseyi buzla doldurun. Bir başka kasede yumurta sarılarını, 1 yumurtayı, şeker ve tuzu çirpin. Yavaşça krema karışımını ekleyin ve kaseyi buz dolu kabın üzerine yerleştirerek soğuyana dek yaklaşık 20 dakika kadar yavaşça çırpmaya devam edin. Karamel için, sos tenceresinde şeker ve suyu kaynatın. Kenarlarını yakmamak için aralıklarla ıslatın. Yaklaşık 15 dakika sonra karamel rengini alınca 3 çorba kaşığı su ekleyin. Hazırlamış olduğunuz karameli krem karamel kap veya kaplarına tüm yüzeyi kaplayacak şekilde dökün. 20 dakika soğuyana kadar dinlendirin. Karamelli kaplara krema karışımını ilave edin. Yüksek kenarlı pişirme kabına krem karamel kaselerini yerleştirin ve kaselerin yarısına gelecek kadar sıcak su ekleyin. Pişirme kabını streç filmle kapayın. 45 dakika kadar pişirin. Ortası halen yumuşakken fırından alın. Streç filmi çıkarın, ve pişirme kabının içinde soğumaya bırakın. Yarım saat kadar sonra yeniden streç filmle sarıp buzdolabında en az 8 saat bekletin. Buzdolabından alarak buzluğa koyun ve en az bir 4 saat daha bekletin. Krem karamelleri servisten yarım saat önce çıkarın ve oda sıcaklığına getirin.



8