ETİ SÜTLÜ ÇİKOLATA İLE KREM BRÜLE

160 gram ETİ Sütlü Çikolata
Bir paket krema (200 ml)
Labne peyniri (200 gram)
Altı adet yumurtanın sarısı
Altı yemek kaşığı toz şeker (90 gram)
Bir paket vanilya
İki yemek kaşığı esmer şeker (Üzerinde kullanmak için)

Fırın 130 dereceye veya en düşük ısı ayarına getirilir. Fırına dayanıklı kaplar bir fırça yardımıyla hafifçe yağlanır. Krema ufak sos tenceresinde kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtılır. Ocaktan alınan kremaya iri parçalar halinde bölünmüş ETİ Sütlü Çikolata eklenir ve karıştırılır. Yumurta sarıları, derin bir kasede şekerle birlikte karışımın rengi iyice açılıp şeker içinde iyice eriyene kadar karıştırılır. Yumurtalı karışıma labne peyniri ve vanilya eklenir. ETİ Sütlü Çikolatalı karışım azar azar yumurtalı karışıma eklenir ve bütünleşene değin çırpılır. Elde edilen karışım, fırın kaplarına 4/3'ü dolacak şekilde eşit biçimde paylaştırılır. 45 dakika pişirilen Krem Brüle fırından çıkartılır. Ilıdığı zaman buzdolabına konur ve servis öncesi üzerini kaplayacak kadar esmer şeker serpilir. Fırının en üst ısı derecesinde fırın kapağı açık olarak serpilen şekerin erimesi sağlanır. Pürmüz varsa fırın kullanmadan şeker eritilerek servis yapılabilir.



© lezzetler.com tarif no:127117 • adı:Eti Sütlü Çikolata ile Krem Brüle • gönderen:siyami • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:06