ILES FLOTTANTES (MİKRODALGA)

Kullanılan malzemeler
4 yumurta akı
50 gr toz şeker
100 gr sıvı karamel
1/2 lt koyu krema

1- Yumurta beyazlarını köpürene dek çırpın.
2- Yavaş yavaş şekeri ekleyerek karıştırın.
3- 4 ramekin kalıbına da eşit miktarlarda karamel dökün ve yumurta akları ile doldurun.
4- Mikrodalga fırınınızda 900 W ısıda 50 saniye veya 850 W ısıda 1 dakika pişirin.
5- Soğumaya bırakın ve bir tabağa ters kapatın.
6- Her bombe üzerine halka şeklinde koyu krema dökün ve soğuk servis edin.

© lezzetler.com tarif no:44128 • adı:Iles flottantes (mikrodalga) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:44