



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ KREM KARAMEL

- 1 su bardağı tozşeker
- 1 çay bardağı su
- 2 çorba kaşığı espresso kahve
- 2 adet yumurta
- 3 adet yumurta sarısı
- 1.5 su bardağı süt
- 2 su bardağı krema
- 2 tatlı kaşığı kahve tanesi (dövülmüş)
- 1 tatlı kaşığı vanilya

100 gram şeker ve suyu kısık ateşte, şekere eriyene kadar karıştırın. Ateşi arttırıp karışım altın rengi oluncaya kadar karıştırmadan kaynatın. Ateşten alıp kahveyi koyun. Karıştırın. Karameli 2 dakika daha kaynatıp kalıplara paylaştırın. Yumurta, yumurta sarısı ve kalan şekeri çırpın. Süt, krema, kahve ve vanilyayı karıştırarak kaynama noktasına getirin. Ateşten alıp 10 dakika dinlendirin. Yumurtalı karışıma katın. Hazırladığınız karışımı, karamel döktüğünüz kalıplara paylaştırın ve fırın kabına yerleştirin. Karamel kalıplarının yarısına gelecek kadar kaynar su koyun. 30 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğutun. 6 saat buzdolabında dinlendirin.

Not: Karamel kalıplarını önceden ısıtılmış 180 derece fırında krema katılaşana kadar kaynatın.