



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ KREM KARAMEL

16 orba kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 adet rendelenmiş limon kabuđu
2 su bardađı süt
4 adet yumurta
2,5 çorba kaşığı kahve

1 Öncelikle karamel için 8 çorba kaşığı şekerini, 1 tatlı kaşığı limon suyu ile birlikte tavada karıştırın. Şekerin rengi değişene dek kavurun. Kalıpların içine bu karışımı eşit miktarda dökün.

2 Ayrı bir tencerede 2 su bardağı sütü kaynamaya yakın, ısıtın. Kalan 8 orba kaşığı tozşekerini yumurta ile iyice çırpın. ırpıma devam ederken, sıcak sütü incecik akıtarak karışımına dahil edin. Kahve ve rendelenmiş limon kabuğunu katın.

3 Karamel dökülen kalıplara bu karışımı doldurun.

4 Kalıpları içi su dolu bir tepsiye alın. 160 derece fırında 1 saat pişirip, dolapta soğuttuktan sonra kalıplardan ters çeverek, çıkarıp servis yapın.

Not: Krem karamel deyince hepimizin aklına küçük kaplarda servis edilen tatlı gelir. Fakat bu tatlıyı geniş ve derin bir kaseye alıp, tek parça olarak da pişirebilirsiniz. Sunumu daha hoş olacağı gibi, kalınlığıyla oynayarak dilediğiniz sayıda servis çıkarabilirsiniz.



Fotođraf "karadem" tarafından gönderildi. 12.06.2017

