KALIPTA YUMURTALI KREMA

2 yumurta
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 su bardağı konsome
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Küçük ve derin olmayan bir tepsiyi 1 tatlı kaşığı tereyağla yağlayınız.
Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.
Küçük bir kasede yumurtaları yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla hafif ve köpük köpük olana kadar çırpınız.
Yavaş yavaş konsomeyi, tuzu ve biberi yumurtalara katıp, hepsi iyice karışana kadar çırpmaya devam ediniz.
Karışımı tepsiye döküp, tepsiyi fırının alt katına sürerek 35 dakika, karışım sertleşene kadar pişiriniz.
Tepsiyi fırından alıp, kremanın iyice soğumasını bekleyiniz. Soğumuş kremayı buzdolabına kaldırıp, 1 saat daha soğutunuz.
Tepsiyi buzdolabından alıp, iç kenarlarında çepeçevre bir bıçak gezdiriniz. Tepsinin üstüne ters olarak bir servis tabağı kapatıp, her ikisini sıkıca tutarak ters yüz ediniz. (Krema kolayca tabağa çıkacaktır.)
Kremayı bıçakla yada pasta kesicisiyle süslü biçimlerde kesip, 15-20 dakika daha buzdolabında soğuttuktan sonra, servis ediniz.

Not: Kalıpta yumurtalı krema çeşitli biçimlerde kesilip, sulu çorbalara süs olarak katılabilir. Bu tarife domates, ıspanak yada havuç püresi katılarak rengi değiştirilebilir.

© lezzetler.com tarif no:71015 • adı:KALIPTA YUMURTALI KREMA • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:23.05.2024 - 15:59