



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMEL KALPLİ CREME BRULEE

<https://www.droetker.com.tr>

Crema brulee için:

1,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

1 yumurta sarısı

1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

3 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Karamel kalpler için:

0,5 su bardağı toz şeker

Üzeri için:

1 - 2 yemek kaşığı esmer şeker

Kalıp:

4 adet 8 cm çapında ve 4-5 cm yüksekliğinde pişirme kalıbı

Süt, krema ve yumurta sarısını bir tencereye alın ve el çırpıcısı ile 1 dakika çırpın. Üzerine mısır nişastası, toz şeker ve şekerli vanilini ekleyin. İyice çırpın. Daha sonra orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp pişirme kalıplarına dökün. Oda sıcaklığında 1 saat bekletin.

Alüminyum folyo üzerine kalem ile 3-4 cm çapında kalp şekiller çizin. Ters çevirip düz bir tepsiye alın. Yarım su bardağı toz şekeri metal bir kaba alın ve kısık ateşte karıştırmadan eritin. Karamel rengi olduğunda ocaktan alın. Eritilmiş şekerden çay kaşığı ile alıp alüminyum folyo üzerinde oluşturduğunuz kalp izinin içini doldurun. Donması için oda sıcaklığında bekletin.

Fırını ızgara ayarında 200°C'ye ayarlayıp çalıştırın. Pişirme kaplarındaki tatlıları fırın tepsisine alın, üzerlerine her tarafını kaplayacak şekilde esmer şekeri serpin. Fırının en üst rafına koyun, kapağını tam olarak kapatmadan üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 5 dakika tutun.

Fırından çıkarıp 5 dakika bekletin. Üzerlerini karamel kalp şekerler ile süsleyip ılık veya soğuk olarak servis yapın.

