KAYISILI KREM KARAMEL

Bir litre süt
Dört yumurta sarısı
İki fincan mısır nişastası
Bir su bardağı şeker
Vanilya
Bir komposto kasesi kayısı
1 çorba kaşığı margarin
1 limon kabuğu rendesi
Karamel için:
1 su bardağı toz şeker
2 tatlı kaşığı su

Süt, yumurta sarısı, nişasta ve şekeri tencerede iyice karıştırın. Ocakta devamlı karıştırarak dibini tutturmadan göz göz olana kadar pişirin. Vanilya, margarin, limon kabuğu rendesini ilave edin, mikserle 10 dakika çırpın, bir tavada şekeri karamelize oluncaya kadar pişirin, cam bir tepsinin dibine yarısını dökün, pişirdiğiniz tatlıya kayısıları ilave edin, karamelin üzerine boşaltın, üzerine kalan karameli gezdirin. 2,3 saat dolapta dinlendirip servis yapın.

ML® Karamelli Kayısılı Muhallebi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:36987 • adı:Kayısılı Krem Karamel • gönderen:Tansel • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:24