



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY CREME BRULEE

<https://cook.com.tr>

- 1 Toz Şeker 75 Gram
- 2 Esmer Şeker 8 Tatlı Kaşığı
- 3 Yumurta 8 Adet
- 4 Krema 1 Kilogram

1 kg krema 75 gram toz şeker ve 8 yumurta sarısını bir kabın içinde şeker eriyene kadar karıştırarak çırpın. Isıya dayanıklı kaselere doldurun. 180 derece sıcaklıktaki fırının orta gözünde 1 saat kadar pişirin ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Servis yapmadan önce üzerlerini tamamen örtecek şekilde (herbirine ortalama 1 yemek kaşığı kadar), esmer şeker serpin. Pürmüz ile şekeri yakarak karamelleştirin. (Pürmüz kullanmadığınız takdirde kaseleri buz dolu bir tepsinin içine yerleştirin. Fırının ızgarasını çalıştırın, bu hazırlanan buz dolu tepsiyi, üzerleri şeker ile kaplanmış Creme Brulee'ler ile ızgaraya en yakın mesafeye koyun. Buz, bu sıcaklıkta kremanın kıvamını korumasını sağlayacaktır.) Şekerler karamelleştiğinde Creme Brulee hazır demektir.

