PRATİK KREM KARAMEL

Sahrap Soysal

Malzemeler
Muhallebisi için;
4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
4 yemek kaşığı tepeleme un
1 litre süt
1 paket vanilya
Karamel için;
6 yemek kaşığı toz şeker

Yapılışı
Orta boy çelik bir tencerenin içine oda sıcaklığındaki yumurtaları, toz şeker ve unu koyun. Bir tel çırpıcıyla ezip karıştırırken süt ve vanilyayı ekleyip tüm malzemeleri iyice birbirine yedirin. Sonra da kısık ateşin üzerinde tel çırpıcıyla sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan hemen sonra ocaktan alıp, bekletin. Diğer taraftan karamel için toz şekeri ufak boy çelik ya da teflon bir tencereye koyun. Ya da büyük bir çelik cezve kullanın. Kısık ateşin üzerine oturttuğunuz şekeri bir kaşıkla arasıra karıştırarak erimesini bekleyin. Eriyen şeker önce sulanacak sonra da hızla rengi sararıp kahverengiye dönüşecektir. Gözlerinizi şekerden ayırmadan kahverengileşen yani karamelleşen ağda kıvamına gelen şekeri hemen ocaktan alın. Hazırladığınız 6 adet porselen veya cam çay fincanının içine bu karamel sosu çok hızlı biçimde döküp, paylaştırın. Karamel sos hemen donup sertleşecektir. Sonra da üzerlerine sıcak muhallebiyi paylaştırarak dökün. Fincanları bu şekilde 1 gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün servis tabaklarına ters çevirin. Ama muhallebinin kenarlarını bıçağın ucuyla yerinden oynatarak çevirin. O sert karamelin çözülüp su gibi aktığını göreceksiniz. Üzerlerini badem, ceviz, fıstıkla süsleyip servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:54277 • adı:Pratik Krem Karamel • gönderen:23haziran_99 • indirme tarihi:21.05.2024 - 10:36