



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM BRULE

7 yumurta sarısı
3 paket İçim Şef Krema
150 gr toz şeker
1 çubuk vanilya
1 paket tam buğdaylı bisküvi
1 tatlı kaşığı tereyağı
Üzeri için:
Toz şeker

7 yumurta sarısını ve 150 gr toz şekerini elinizle çok fazla köpürtmeden çırpın.
Küçük bir tencerede 3 paket İçim Şef Kremayı hafifçe ısıtın ve içine 1 çubuk vanilyanın çekirdeklerini ve kabuğunu ekleyin.
Ilınmış vanilyalı kremayı yumurtaya yavaş yavaş ve çırparak ekleyin.
Ardından karışımın havasını almak için kabı bir kaç kez tezgaha vurun.
Yaklaşık 30x25 cm ölçülerindeki tepsiyi 1 tatlı kaşığı tereyağı ile yağlayıp, içine krema karışımını dökün. Tepsiyi fırın tepsisine yerleştirip fırın tepsisinin yarısına kadar su doldurun.
145 derecedeki fırında 50 dakika pişirin.
Fırından çıkartıp 5-6 dakika dilendirdikten sonra üzerine 1 paket tam buğdaylı bisküviyi dizin.
Yarım saat sonra düz bir tabağa tatlıyı ters çevirin
Buzdolabında iyice soğuyana kadar bekletin ve dilimleyip tabaklara servis edin.
Tabaktayken üzerine 1 dolu tatlı kaşığı şeker döküp pürmüz ile şekerini karamelize edin.

