



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM BRÜLE

400 ml.krema
100 ml.süt
5 adet yumurta sarısı
60 gram toz şeker
2 ml.vanilya özü
Üzeri için:
40 gram toz şeker

Süt ve kremayı karıştırın ve kaynaması için ocağın üzerine alın. Bu iki malzeme ocakta kaynarken sizde bir yandan yumurta sarıları, vanilya özünü ve şekerini karıştırın.

Ocakta kaynamış olan karışıma yumurta ve şekerini yavaş yavaş ekleyerek karıştırın.

Karışımında kalıntı kalmaması için iki defa süzün.

Süzmüş olduğunuz karışımı en az 10 dakika dinlendirin.

Dinlenme süresinden sonra kalan köpükleri bir kaşık yardımı ile alın.

Sonrasında ise çok derin olmayan fırın kaplarına paylaşın.

Tepsiye kapların yarısına gelecek kadar sıcak su koyun ve 125 derecelik fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin.

Tatlıları önce oda sıcaklığında bir süre soğutun sonrasında ise en az 3 saat buzdolabında dinlendirin.

Dinlenen tatlıların üzerine ince bir katman halinde şeker serpin ve pürmüz yardımı ile yakın. Karamel katmanı tekrar sertleşene kadar (beş dakika) bekleyin.

Eğer pürmüzünüz yoksa şekerini tavada eritip ince bir katman halinde tatlının üzerine dökebilirsiniz.

Krem brüleniz hazır!

