KREM BRULE

750 gr krema
250 ml süt
150 gr tozşeker
10 yumurta sarısı
1 paket toz vanilya

Krema ve sütü bir kapta karıştırıp kaynatın. Şeker, yumurta sarısı ve vanilyayı bir kapta hafifçe çırpın. Kaynayan kremayı azar azar şekerli karışıma üçte bir oranında ekleyip yedirin. Ilınınca bu karışımı ocakta kaynayan sütlü kremalı karışıma ilave edin. 1 dakika çırparak kestirmeden pişirin. (Ocağı kısın) Süzgeçten süzüp küçük kaplara paylaştırın. Kapları derince bir tepsiye dizin. Tepsinin içine kapların yarısına gelecek kadar su koyup 140 derece ayarlanmış fırında yarım saat kadar pişirin. Soğuyunca üzerlerine tozşeker serpip pürmüzle hafifçe yakın. Bekletmeden servis yapın.

Not: Pürmüz; ufak bir ateş tabancasıdır, pastacılıkta kullanılır)

Not: Krembrule, fırın sütlaç gibi üzerini kızartmak istediğiniz tatlıların üstüne toz şeker serpip fırın ızgarayı 200 derece kızdırdıktan sonra fırınlayabilirsiniz. Bunu yaparken, tatlılarınızı fırın ızgaraya en yakın rafa koymalısınız.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.07.2023

© lezzetler.com tarif no:36929 • adı:Krem Brule • gönderen:letafet • indirme tarihi:07.05.2024 - 18:51