



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM BRULE

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

Krema ve sütü bir kaptta karıştırıp kaynatın. eker, yumurta sarısı ve vanilyayı bir kaptta hafifçe çırpın. Kaynayan kremayı azar azar ekerli karışıma üçte bir oranında ekleyip yedirin. İlininca bu karışımı ocakta kaynayan sütlü kremalı karışıma ilave edin. 1 dakika çırparak kestirmeden pişirin. (Ocağı kısın) Süzgeçten süzüp küçük kaplara paylatırın. Kapları derince bir tepsiye dizin. Tepsinin içine kapların yarısına gelecek kadar su koyup 140 derece ayarlanmış fırında yarım saat kadar pişirin. Sođuyunca üzerlerine tozeker serpip prmzle hafifçe yakın. Bekletmeden servis yapın.

Not: Prmz; ufak bir ateş tabancasıdır, pastacılıkta kullanılır)

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



Fotođraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.07.2023