



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM BRULE

Malzeme:

6 çorba kaşığı esmer şeker

8 yumurtanın sarısı

500 gram krema

2 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin

Sosu İçin :

200 gram böğürtlen

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Sos tenceresine 8 yumurta sarısı ile esmer şekeri karıştırın. Kısık ateşte ısıtmaya başlayın. Ayrı bir tencerede kremayı kaynama noktasına gelene dek ısıtın. Ocaktan alın ve vanilyayı ekleyip yarım kepçe kadarını alarak yumurtalı karışıma ekleyin. Bu süreci kremanız bitene kadar tekrarlayın. Şekerlerin iyice eridiğinden emin olduktan sonra bu karışımı ısıya dayanıklı servis kaplarına paylaştırın. İçi su kapları dolu tepsinin (kaselerin yarısına gelecek kadar) içine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 30 dakika kadar pişirin. Jöle kıvamına gelen karışımınızı fırından çıkartıp 3-4 saat soğumaya bırakın. Servis öncesinde tatlının üzerini hafifçe kaplayacak şekilde esmer şeker serpip, alev tabancasıyla şekeri karamelize edin. Sosu için el mikseriyle böğürtlenleri ve pudraşekerini karıştırın ve buzdolabında soğutun. Böğürtlen sos ile servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.07.2023