



## KREM KARAMEL

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

80-100 gr. Karamelli şurup  
500 ml Süt  
4 Yumurta  
2 Yumurta sarısı  
80 gr. Şeker  
1/2 Limon kabuğu rendesi

Puding kalıbının/porsiyon kalıbının dibini ve kenarlarını karamelle çalkalayın.  
Sütü limon kabuğu ile ısıtın (kaynatmayın) ve süzün. Bir kabin içinde yumurtaları ve yumurta sarısını şekerle çırpın ve sütü ilave edin.  
Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.  
Bu karışımı puding kalıbına veya porsiyonluk kalıplara dökünüz, bunları bir standart tepsinin üzerine diziniz ve önceden ısıtılmış fırına sürünüz.  
Standart tepsinin içine yaklaşık 1 litre (90 cmcihazlarda yakl. 2 lt.) sıcak su koyunuz ve pişiriniz.



Fotoğraf "fahri amca" tarafından gönderildi. 01.09.2020