KREM KARAMEL

1 adet vanilya
0.5 tatlı kaşığı süt
3 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı toz şeker
0.25 su bardağı su
5 adet yumurta

Şekerin 4 çorba kaşığını ayırıp kalanını bir kaba koyun. Üstüne 4 çorba kaşığı su ilave edip şekeri kremalaşıncaya kadar pişirin. Şeker koyu kahverengi olunca 3 çorba kaşığı kaynar suyu azar azar katarak karıştırın. Kremayı ateşten alıp sıcak halde kalıpların dibine paylaştırın. Sütlü bir tencerede kaynatıp ılımaya bırakın. İki yumurta beyazını ayırıp kalan yumurtaları bir kaba koyun. Ayrılan şeker ve vanilyayı da ilave edin. Mikserle veya bir telle iyice çırpın. Çırpma işlemi sırasında ılık sütü karışıma yedirin. Elde ettiğiniz bu kremayı kalıplarda bulunan karamellerin üzerine dökün. Kalıpları içinde su olan ısıya dayanıklı bir kabın içine dizin. Önceden 170 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 30-40 dakika, krema sertleşinceye kadar pişirin. Krem kramel soğuduktan sonra kalıbın iç kısmını bıçak yardımı ile gevşetin. Alt üst ederek tabağa çıkartıp, servis edin.

© lezzetler.com tarif no:61121 • adı:Krem Karamel • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.05.2024 - 21:26