KREM KAREMEL

MALZEMESİ (6 kişilik):
Yarım kg. süt,
150 gr. toz şeker,
yarım bardaksu,
4 yumurta,
1 paket vanilya.

Suyun yarısıyla 100 gr. şekeri karıştırmadan kaynatın. Kaynayınca altını kısın. Şeker kahverengileşince, kalan suyu ilave edin ve tekrar kaynatın. Kaynayınca 6 tane krem karamel kabına karameli dağıtın. Yumurtalar, şeker ve vanilyayı çırpın. Çırparken üstüne ılıtılmış sütü katın. Karışımı ince bir süzgeçten geçirin ve krem karamel kalıplarına dağıtın. Derin bir tepsiye kalıpları yerleştirin ve tepsiyi kalıpların yarısına kadar suyla doldurun. 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Soğuyunca kapları ters çevirerek, karamelleri tabaklara boşaltın.

© lezzetler.com tarif no:14949 • adı:Krem Karemel • gönderen:CUMA • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:48