



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KAREMELLİ BROWNİE

Keki için:

3 yumurta

1 su bardağı şeker

1 çay bardağı sıvıyağ

1 çay bardağı süt

3 yemek kaşığı kakao

1/2 paket bitter çikolata

1.5 su bardağı un

1 paket vanilya

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

1 tane ortası delikli kalıp

Kreması için:

750 gr süt

4 tane yumurta

4 yemek kaşığı şeker

1 tane vanilya

1 talikaşığı limon kabuğu rendesi

Karamel için toz şekeri eritin, kenarları köpüklensin, rengi karamele dönsün ama yanmasın. Kalıbın içine dökün, soğusun. Krem için sütü biraz ılıtın ve şekeri içinde eritin. Yumurtaları vanilya ile mikserle çırpın. Süt ile karıştırın ve kalıba dökün. Kek için yumurta ve şekeri mikserle iyice çırpın, kabarsın ve yoğurt kıvamına gelsin. Diğer kalan malzemeleri ekleyip spatul veya ahşap bir kaşıkla karıştırın ve krem için hazırladığınız süt karışımının üzerine kaşık, kaşık dökün. Kek karışımını dökünce, sütün içinde karıştırmış gibi bir hal alır. Ardından kek karışımı süt karışımının üzerine çıkar. Kalıbınızı daha geniş içi yarıya kadar su dolu bir tepsiye yerleştirin. 175 C'de yaklaşık 1 saat kadar pişirin. Pişince fırından alın. Soğuyunca buzdolabına koyun. 8-10 saat bekletin. Dikkatli bir şekilde tabağa ters çevirip servis yapın.

