



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON & LİME CRÈME BRÛLÉE

125 g Nestlé Professionel Crème Brulée

500 ml süt

250 ml krema

3,75 g limon kabuęu rendesi

2,5 g lime kabuęu rendesi

12,5 ml limon suyu

zeri için:

Esmer Őeker

RendelenmiŐ limon ve lime kabuęu

Süt ve kremayı tencereye alıp ısıtın. Kaynamaya baŐlayan karıŐımı ocağın üzerinden alın.

zerine Nestlé Professionel Crème Brulée karıŐımını ilave edin.

KarıŐtırıp tekrar kaynayana kadar ısıtın (YaklaŐık 2-3 dakika).

Lime, limon kabuğunu ve limon suyunu karıŐımın içine ilave edin.

Servis kaselerine doldurup buzdolabında en az 1 saat soęutun.

Servis yapmadan önce üzerine esmer Őekeri döküp pürmüz ile yakın.

Bekletmeden servis edin.

