



## NARLI CRÈME BRÛLÉE

125 g Nestlé Professionel Crème Brulée  
500 ml sût  
250 ml krema  
200 g nar taneleri  
Üzeri için:  
Esmer şeker

Sût ve kremayı tencereye alıp ısıtın. Kaynamaya başlayan karışımı ocağın üzerinden alın. Üzerine Nestlé Professionel Crème Brulée karışımını ilave edin. Karıştırıp tekrar kaynayana kadar ısıtın (Yaklaşık 2-3 dakika). Servis kaselerinin altına nar tanelerini koyup üzerine karışımı paylaşırın. Buzdolabında en az 1 saat soğutun. Servis yapmadan önce üzerine esmer şekerini döküp pürmüz ile yakın. Bekletmeden servis edin.

