PORTAKALLI KREM KARAMEL

2 adet portakal
2 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı süt
4 adet yumurta
4 adet yumurtanın sarısı
1 paket vanilya

Önce 1,5 litrelik dikdörtgen bir kalıbı alın ve yumuşamış tereyağıyla yağlayın. 1 su bardağı toz şekeri tavada eritip rengi altın sarısı oluncaya değin karamelize edin. 6 yemek kaşığı sıcak su ilave edip karamel eriyene kadar ısıtın. Hemen kalıba döküp katılaşmaya bırakın.
Sütü kaynatıp ocaktan alın. Vanilya, yumurta, yumurta sarısı ve kalan 1 su bardağı toz şekeri çırpın. Sıcak sütü bu karışıma katıp yine 2-3 dakika beraber çırpın.
Diğer tarafta portakalları iyice yıkayın. Kabuğunu rendeleyip sütlü karışıma ekleyin. Sonra da bu sütlü karışımı kalıba dökün. Derin bir fırın tepsisine sıcak su koyun ve kalıbı bu sulu tepsinin içine oturtun. 150 derece sıcaklıktaki fırının orta gözünde 1 saat pişirin.
Çıkardıktan sonra iyice soğutun. Tatlıyı ters çevirip tabağa alın, dilerseniz meyvelerle süsleyin. Servise sunmadan önce krem karameli en az 3-4 saat buzdolabında bekletin. Biraz sertleşince servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:143730 • adı:Portakallı Krem Karamel • gönderen:turgutlu • indirme tarihi:21.05.2024 - 06:37