



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ KREM BRÜLE

1 su bardağı dondurulmuş vişne
3 su bardağı şekerli krema
Çay kaşığının ucuyla saf vanilya
4 adet yumurtanın sarısı
3 çorba kaşığı tozşeker
Üzerine:
Esmer tozşeker

Kremayı bir tencereye koyun. Harlı ateşte pişirin. Kaynama noktasına gelince kısık ateşe alın. 5 dakika kadar daha kaynatın. Ocağı kapatın. Kremayı 5-6 dakika karıştırarak soğutun. Bu arada vanilyayı ekleyin. Diğer tarafta yumurta sarılarını şeker ile çırpın. Kremayı yavaş yavaş yumurtanın içine akıtın. 1-2 kez çevirin. 6 adet küçük fırın kabına kremayı pay edin. Vişneleri de karışımın arasına paylaşın. Kapları içi su dolu bir fırın kabına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında tatlılar katılaşana dek pişirin. Üzerine esmer şeker serpin. Izgarada şekeri eritin. Ilık olarak servis yapın.

