



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

VİŞNELİ KREM KAMEL

7 adet yumurta
10 çorba kaşığı tozşeker
1 paket vanilya
1 litre süt

Karamel için:

3 çorba kaşığı şeker

Vişne sosu için:

200 gram vişne

1 çay bardağı şeker

1 çorba kaşığı buğday nişastası

1 su bardağı su

Yumurtaları tozşeker ve vanilya ile birlikte iyice çırpın. Üzerine önceden ısıttığınız sütü azar azar ilave edin. Karamel için gereken tozşekeri bir tavaya alın. Orta ateşte karamelleşinceye kadar eritin. Hazırladığınız karameli kaplara paylaşın. Sütlü karışımı da üzerlerine dökün. Bir fırın tepsisine sıcak su koyup karamel kaplarını içine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Soğutup tabaklara ters çevirerek servis yapın. Üzerine vişne sosu yapmak isterseniz vişne şeker ve suyu bir kaptaki kaynatın. Daha sonra üzerine buğday nişastasını az suyla açıp içine koyun ve blender yardımıyla püre yapın. Soğumaya bırakın krem karamelin üzerlerine paylaşırıp servis yapın .
