

Arequipe Flan

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

8 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 2/10

Kolombiya arequipe flan karamelli süt reçelini yumurtalı kremayla yumuşak bir tatlıya dönüştürür.

Malzemeler

- 300 gr Süt reçeli
- 500 ml Süt
- 5 adet Yumurta
- 120 gr Şeker

Yapılış

- Şekeri tavada eritip kehribar rengi karamel yapın.
- Süt reçeli, süt ve yumurtayı pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Karışımı karamelli kalıba dökün, üzerini düzleştirin.
- Flan benmari içinde 160°C'de 45-50 dakika pişirin.
- Tamamen soğutup ters çevirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Tatlıyı buzdolapta en az 3 saat dinlendirmek kalıba oturmasını sağlar, dilimlerken dağılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Buzdolabından çıkarıp 10 dakika oda sıcaklığında bekletip yanına bir fincan Türk kahvesiyle sunun.

Alerjenler

Süt

Yumurta