

Crema Catalana Kavanozu

Toplam 22 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 2/10

Crema catalana kavanozu, vanilyalı kremayla hafif karamel yüzey fikriyle buluşturarak yumuşak, zarif ve küçük porsiyonluk bir tatlı kurar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 3 adet Yumurta sarısı
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1 çimdik Vanilya

Yapılış

1. Sütü vanilyayla birlikte kaynama sıcaklıklarına kadar ısıtın.
2. Yumurta sarılarını şekerle çırpın. Sütü azar azar ekleyin.
3. Karışımı ocaktan 1 cm koyulaşana kadar karıştırın.
4. Kremayı kavanozlara paylaştırıp tamamen soğutun.
5. Tatlıyı soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Kremayı ocakta pişirmek yumurta kokusunu baskılamada yardımcı olacaktır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstünü yakıp kavanozda, soğuk ya da serin servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta