

Crème Brûlée

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Zor

~370 kcal

Açılış 2/10

Vanilyalı kremanlı süzeli karamelize şekerle kaplanan Fransız tatlısı.

Malzemeler

- 500 ml Krema
- 5 adet Yumurta sarısı
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1 çubuk Vanilya
- 4 yemek kaşığı Esmer şeker

Yapılış

- Kremayı 1 litre vanilya çubuğuyla birlikte taşınmaz noktaya kadar 15 dakika demlendirin.
- Yumurta sarılarını az şekerli ayrı kapta rengi açılana kadar çırpın.
- 1 litre vanilyalı kremayı yumurta karışımına azar azar ekleyerek temperleyin.
- Kremayı tavekinlere paylaşın. Kapları sıcak su dolu benmaride yerleştirin.
- Önceden 150°C fırında olanları tutup ortasına hafif sallanana kadar 35-40 dakika pişirin.
- Tatlıları süzgeç üzerine esmer şeker serpererek servis öncesi karamelize edin.

PÜF NOKTASI

Kremaları benmaride düşük ısıda pişirin; yüzey çatlamadan çıkarın.

SERVIS ÖNERİSİ

Şekerli servis öncesi karamelize edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta