

Crème Brûlée

Toplam 105 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Zor

~370 kcal

Açılış 12/10

Vanilyalı kremanlı süzme 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

Yapılışı

- Krema ve vanilyayı 5 dakika ısıtın.
- Yumurta sarısı ve şekeri çırpın.
- Sıcak kremayı yumurtaya yavaş ekleyin, karışmasını diye sürekli çırpın.
- Karışımın kalıplara süzüp benmarie tepsisine yerleştirin.
- Kalıpları 150°C fırında 40 dakika pişirin ve soğuyunca şekerini yakın.
- Şekerini ince tabaka serpin, kalıpları şeker custard fırında 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kremaları benmarie düşük ısıda pişirin; yüzey çatlamadan çıkarın.

SERVİS ÖNERİSİ

Şekerini servis öncesi karamelize edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta