

Creme Brulee

Malzemeler

3 su bardagi sut

2 paket krema

4 adet yumurta

1 bardak esmer seker (normal sekerle de yapilabilir)

1 paket vanilya

Mutfak purmuzu (eger yoksa firininizin izgara ayarini da kullanabilirsiniz)

Yapilisi

Ilk olarak sutu ve kremayi kaynatin.Kaynadiktan sonra atesten alip sogumaya birakin.Karisim sogurken diger tarafta seker,yumurta ve vanilyayi cirpin.Beyazlayana kadar cirpin.Uzun sure cirpmaniz gerek :).Sut krema karisimi soguyunca cirpmis oldugunuz seker ve kremayi yavas yavas ekleyerek karistirin. Sutun sicak olmadigina dikkat edin yoksa yumurtalar istem disi pismeye baslayacaktır ve bu da tatlinizin yumurta kokmasına sebep olabilir.Normalde bu karisimi kaplara dokup firinda pisirmek gerekiyor, ancak firin kaplarına koymadan ocakta kisik ateste 5 dakika kadar on pisirme yaparsanız kivami daha iyi olur. Bu sekilde firindaki pisirme suresini azaltirsiniz.Creeme brueeleri kaplara dokun.Sonra icerisine bir miktar su koymus oldugunuz firin tepsisine dizin.Onceden isitilmis 150 derecede 30 dakika kadar pisirmeniz yeterli olacak. On pisirme yapmadiginiz da bu sure 45 dakika kadar olabilir. Piserken creme brulee'lerin uzerinde balonlar olursa firininizin ayarini biraz daha kisabilirsiniz.Creme Brulee'ler pistikten sonra sogumaya birakabilirsiniz.Iyice soguduktan sonra en zevkli kisima geldik.Kapların uzerine ince bir tabaka esmer seker koyup,mutfak purmuzu ile yakin.Purmuz yoksa firininizin izgara ayarini da kullanabilirsiniz.Bir kabi yakmak yaklasik 1 dakika suruyor, yavas yavas iyice yandigindan emin olarak ilerlemeniz gerekiyor. Sekerler yandiktan ve bir dakika kadar soguduktan sonra can gibi bir tabaka olusmus olacak uzerinde. Yerken bu ince cam tabaka kirilacak ve yanmis sekerin verdigi karamel tadi ayri bir lezzet katacak.Bu yakma islemini servisten hemen once yapin.