

Krem Karamel

Malzemeler

1 litre sut
6 adet yumurta
4/5 su bardagi seker
2 paket vanilya
karamel icin,
1 su bardagi seker
5 corba kasigi su

Yapilisi

Karamel hazirlamak icin kalin tabanlı bir tava ya da sos kabına sekeri dokelim uzerine bes kasik suyu gezdirdikten sonra kasik kullanmadan tavayi sallayarak suyu yedirelim. Tavayi kisik ateste sekerin erimesi icin ocaga birakalim. Karamel yapimi esnasında kesinlikle kasik kullanmayin sadece arada bir tavayi sallamaniz yeterli olacaktır. Seker renk degistirip akiskan bir hal aldiginde karameli kullanacaginiz firin kaplarının altına paylastirin.Ben silikon muffin kalıplari kullandim.

Krema icin sutu seker ve vanilya ile kaynatalim.Ayri bir kapta yumurtalari fazla kopurtmeden cirpin.Kaynamis sutten yumurtaların icerisine yavasca ekleyip ısısini arttirin.Daha sonra tum karisimi sute ekleyin 1 dakika kadar karistirdikten sonra akiskan halde olan kremayi kaplara paylastirin.

Kapları isiya dayanikli bir tepsiye koyun.Tepsinin icerisine kapların yarisina kadar kaynar olmayan sıcak su koyun ve 180 derecede ısıtilmis firında 45 dakika ile 1 saat arasında pisirin. Krem karamelin pistigini anlamak icin bir bicagi yavasca batirin ve bıcak temiz bir sekilde ayriliyorsa pismis demektir.Bir gece buzdolabında beklettikten sonra krem karameller yenmeye hazirdir.Limon kabugu ve rendelenmis cikolata ile servis yapabilirsiniz.