

Krem Karamel

Malzemeler

1 Su Bardagi Pudra Sekeri

Vanilya

1/2 lt Sut (2 su bardagi)

2 Adet Yumurta

2 Adet Yumurta Sarisi

1/2 Su Bardagi Toz Seker

Tuz

Yapilisi

Pudra sekerini kalın tabanlı bir tencerede, kısık ateşte, hiç karıstırmadan eritin.

Karamel rengi alınca fırına dayanıklı 6 küçük kabin içine dokun.

Karamelın kabin dibine esit yayılması için mümkünse kapları fırında boş olarak biraz ısıtın.

Sutu ilitin.

İlk sütü vanilya, yumurta yumurta sarıları, seker ve bir tutam tuz ile seker tamamen eriyene kadar karıstırın.

Sutlu karısimi karameli koyduğunuz kaplara dokun. Kapları fırın tepsisinin içine yerleştirin ve tepsiyi alttan ikinci rafa yerleştirin.

Tepsiyi tamamen sıcak su ile doldurun. 175° ısıtılmış fırında 50 dakika pisirin.

Kapları tepside alıp buzdolabında en az 7-8 saat soğumaya bırakın ve servise hazır

Afiyet olsun...