

Bademli Krem Karamel

Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 50 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 500 ml süt
- 3 yumurta
- 2 yumurta sarısı
- Yarım su bardağı şeker
- 1 çay kaşığı vanilin
- Karamel için yarım su bardağı şeker
- Yarım su bardağı file badem

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ürünleri, yumurta ve badem.

Ön Hazırlık:

Sütü, yumurtaları ve yumurta sarılarını ölçün; yumurtaları oda sıcaklığına yaklaştırın. Fırını 160°C'ye ısıtın ve su banyosu için derin bir fırın tepsisiyle ısıya dayanıklı küçük kapları hazırlayın.

Servis Önerisi:

Tatlıyı kalıbından çıkarmadan önce buzdolabında iyice soğutun. Kenarlarından ince bir bıçakla geçip servis tabağına ters çevirin; karamel sosu üzerine akınca file badem serpin.

Yapılışı:

1. Karameli hazırlayın:

- Karamel için ayrılan şekeri küçük, kalın tabanlı bir tavada orta ateşte eritin; kehribar rengi alınca hemen kalıplara paylaştırın.
- Şeker çok sıcak olduğundan kalıpları dikkatle tutun. Karamel sertleşirken muhallebiyi hazırlayın.

2. Sütlü yumurta karışımını çırpın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Sütü kaynatmadan ısıtın. Ayrı kapta yumurtaları, yumurta sarılarını, kalan şekeri ve vanilini köpürtmeden çırpın.
- Ilık sütü yumurtalara azar azar ve sürekli karıştırarak ekleyin; pürüzsüz bir karışım için süzgeçten geçirin.

3. Kaplara doldurup su banyosuna alın:

- Sütlü karışımı karamelli kaplara bölüştürün. Kapları derin tepsiye yerleştirip tepsiye kapların yarısına gelecek kadar sıcak su ekleyin.
- Suyu muhallebi kaplarının içine sıçratmayın; su banyosu ısının eşit yayılmasına yardımcı olur.

4. Pişirip soğutun:

- 160°C fırında yaklaşık 40–50 dakika, kenarlar tutup merkez hafifçe sallanana kadar pişirin.
- Kapları su banyosundan çıkarıp oda sıcaklığına getirin; ardından buzdolabında en az 4 saat soğutun. Servisten hemen önce kalıptan çıkarıp file bademle tamamlayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Krem karamelin kenarları setleşmeli, ortası kalıp hafifçe sallandığında nazikçe titremeli; sıvı gibi dalgalanmamalıdır. Fırından çıkınca soğurken kıvamı oturur; fazla pişirmek yumurtalı dokuyu pütürlü yapabilir.

Saklama:

Süt ve yumurta içeren krem karameli oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden kapalı biçimde buzdolabına kaldırın; üç-dört gün içinde tüketin. File bademi servis sırasında eklemek çıtırlığını korur.

>> **İpucu:** Krem karameli su banyosunda pişirin; kalıptan çıkarmadan önce buzdolabında iyice soğutun.

Kiraz'in Mutfağı