

Creme Brulee (Fransız Tatlısı)

Süre: 4-5 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35-40 Dakika
❄ **Soğutma Süresi:** 4 Saat
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□□ Ana Karışım için:

- 2 su bardağı süt kreması (400 ml)
- 4 adet yumurta sarısı
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı vanilin

□□ Üzeri İçin:

- 2 yemek kaşığı toz şeker (karamelize etmek için)

Yapılışı:

1. Kremalı Karışımın Hazırlanması:

- Süt kremasını bir tencerede orta ateşte ısıt, ancak kaynamamasına dikkat et.
- Ayrı bir kapta yumurta sarıları ve şekeri çırpıcıyla iyice çırp.
- Sıcak kremayı yavaş yavaş yumurtalı karışıma ekleyerek sürekli karıştır.
- Vanilini ekleyip karışımı süzerek pürüzsüz hale getir.

2. Pişirme:

- Karışımı sufle kaplarına (ramekin) dökün.
- Fırın tepsisine yerleştirin ve tepsiye kapların yarısına kadar sıcak su ekleyin.
- Önceden ısıtılmış 150°C fırında **35-40 dakika** pişirin.
- Fırından çıkarıp oda sıcaklığında soğutun, ardından en az **4 saat buzdolabında dinlendirin.**

3. Üst Kıtır Karamelin Hazırlanması:

Kiraz'ın Mutfağı

- Servis öncesi tatlının üzerine ince bir tabaka toz şeker serpin.
- Şekeri mutfak pürmüzü ile yakarak karamelize edin.
- Eğer pürmüz yoksa, fırının üst ızgarasında yüksek ısıda birkaç dakika kızartın.

4. Servis:

- Soğuduktan sonra kıtır karameli kırarak servis edin.

>> **İpucu: Crème Brûlée'nin üst kısmını tam kıtır yapmak için karamelize ettiğiniz şekerin tamamen sertleşmesini bekleyin!**

Kiraz'ın Mutfağı