



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Fransız Creme Brulee - Fransız Mutfağı



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 45 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı krema
- 1 çay bardağı toz şeker
- 4 adet yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı vanilin veya 1 çubuk vanilya
- 1 yemek kaşığı esmer şeker (üzeri için)

Yapılışı:

1. Kremayı Hazırlama:

- Kremayı bir tencereye alın, içine vanilyayı ekleyin ve **orta ateşte ısıtın** (kaynatmayın).
- Ocaktan alın ve birkaç dakika dinlendirin.

2. Yumurta Karışımını Hazırlama:

- Yumurta sarılarını bir kaba alın, üzerine toz şeker ekleyin.
- Şeker eriyene kadar çırpın.

3. Krema ile Yumurta Karışımını Birleştirme:

- Ilık kremayı yumurta karışımına **yavaşça ekleyerek çırpın**.
- Karışımı süzgeçten geçirerek pürüzsüz hale getirin.

4. Fırında Piştirme:

- Karışımı **ısıya dayanıklı küçük kaselere** dökün.
- Kaseleri derin bir fırın tepsisine yerleştirin ve tepsiye **yarıya kadar sıcak su ekleyin**.
- **Önceden ısıtılmış 160°C fırında 40-45 dakika pişirin** (kenarları sertleşip ortası hafif sallanıyorsa pişmiştir).
- Piştikten sonra buzdolabında **en az 4 saat dinlendirin**.

5. Karamelize Şeker Katmanı:



- Tatlıların üzerine **biraz esmer şeker serpin.**
- Mutfak pürmüzü ile şekeri yakarak karamelize edin.

6. Servis:

- Karamel tabakası sertleşince hemen servis edin.

>> **İpucu:** Karamelize işlemi için pürmüz yoksa **fırının en üst rafında ızgara modunda 1-2 dakika bekletebilirsiniz.**

Kiraz'ın
Mutfağı