PETITE GOURMETS

İSPANYOL

Krem Karamel

Klasik İspanyol tatlısı Krem Karamel tarifi. Karamelize şeker sosu ve kremalı muhallebi ile enfes bir lezzet. Kolay yapım rehberi.

25 min	40 min	1h 5min	6	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 3 bardak şeker
- 30 ml su
- 2 bardak süt
- 3 yumurta
- 2 yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı vanilya özü

Yapılışı

1. **Prepare equipment**
   Preheat oven to 160°C (320°F). Place 6 ramekins (4 oz/110ml each) in a large roasting pan.
2. **Make the caramel**
   Combine 1 cup sugar and 30ml water in a small heavy-bottomed saucepan. Stir until sugar dissolves completely.
3. Cook over medium-high heat for 6-8 minutes without stirring, swirling the pan occasionally, until mixture turns deep amber color. Immediately divide caramel among ramekins, tilting each to coat the bottom evenly.
4. **Heat the milk**
   Heat 2 cups milk in a small saucepan over medium heat until steaming but not boiling, about 4-5 minutes. Remove from heat and let cool slightly.
5. **Make custard base**
   Whisk together 3 whole eggs, 2 egg yolks, and remaining 1/2 cup sugar in a medium bowl until smooth and well combined, about 1 minute.
6. Slowly pour warm milk into egg mixture while whisking constantly to prevent curdling (this process is called tempering). Add 2 tablespoons vanilla extract and whisk until combined.
7. Strain custard mixture through a fine-mesh sieve to remove any lumps. Divide evenly among caramel-lined ramekins.

8 **Bake in water bath**

Place roasting pan with ramekins in oven, then carefully pour hot water into pan until it reaches halfway up sides of ramekins. Bake for 35-40 minutes until custards are just set but still slightly jiggly in center.

9 Test doneness by inserting a knife into center of one custard - it should come out clean. Remove ramekins from water bath and cool to room temperature, about 1 hour.

10 **Chill and serve**

Cover ramekins with plastic wrap and refrigerate for at least 3 hours or overnight. To serve, run a thin knife around edges to loosen, then quickly invert onto serving plates - the caramel will flow over the custard as sauce.

Besin Değerleri

315	8.5g	45g	11g	44g	85mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Karamel yaparken tencerenin kenarlarına yapışan şeker kristallerini ıslak fırça ile temizleyin, aksi takdirde karamel kristalleşir.

Muhallebi karışımını hazırlarken yumurtaları aşırı çırpmayın, sadece homojen hale getirin. Aşırı çırpma kabarcık oluşumuna neden olur.

Sıcak süt ve krema karışımını yumurtalara çok yavaş ekleyin. Hızlı ekleme yumurtaları pıhtılaştırır.

Muhallebi karışımını mutlaka süzgeçten geçirin. Bu işlem pürüzsüz doku için çok önemlidir.

Bain-marie için kullanacağınız su kaynar durumda olmamalı, hafif fokurdamalı. Çok sıcak su muhallebiyi delikli yapar.

Pişip pişmediğini kontrol etmek için kalıbın ortasına bıçak ucu sokun. Temiz çıkması gerekir ama hafif nemli olabilir.

Kalıptan çıkarmadan önce en az 4 saat, mümkünse bir gece buzdolabında bekletin. Bu süre dokuyu sağlamlaştırır.

Tarifi bir gün önceden yapın çünkü bu tatlı soğuk servis edildiğinde en lezzetli halini alır.