



Calvados krem karamel

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	15 Dak.
Dinlenme süresi	2 Saat
Piştirme süresi	25 Dak.
Porsiyon	6
Cihaz	Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Krem karamel

- 2 Yumurta
- 2 Yumurta sarısı
- 3 Çor. k. Calvados
- 80 g Şeker
- 250 ml Süt
- 200 ml Tam yağlı krema

Yumurtaları ve Calvados'u bir çırpma teliyle hafifçe çırpın. Köpük oluşmamasına dikkat edin. Bir tavaya şeker, süt ve krema ekleyin. Şeker çözülene dek karıştırarak hafifçe ısıtın. Yumurtayı sürekli karıştırarak süte ekleyin ve ardından bir süzgeçten geçirin. Yumurtalı sütü eşit bir şekilde bardaklara dağıtın. Bardakları paslanmaz çelik tepsi üzerine koyun. Paslanmaz çelik tepsiyi ısıtılmamış fırına sürün. Buharla pişirin.

Buğulama esnasında 90 25 Dak. °C

Calvados krem karameli yakl. 2 saat üstü kapalı halde soğumaya bırakın.

Çıtır badem

- 1 Çor. k. File bademler
- 1 Çor. k. Şeker
- az Kremşanti

File bademleri ve şekerini bir tavaya alın ve şeker kahverengileşinceye ve bademlerin üstü kaplanana dek orta ısıda karıştırarak kavurun. Şeker hafifçe köpürmeye başlamalıdır. Karamelize file bademleri bir piştirme kağıdı üzerine dağıtın ve soğumaya bırakın. Calvados krem karameli servisi etmeden hemen önce kremşanti ve karamelize file bademlerle süsleyin.





Aksesuar

Paslanmaz elik tepsi, delikli

6 bardak, her birinde 200 ml içerik

