



Caramelköpflü (Krem karamel)

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

20 Dak.
4 Saat

25 Dak.

6
CombiSteamer V4000 45 2021
itibarıyla

Caramelköpflü, damağınızı şenlendiren her zaman yiyebileceğiniz bir tatlıdır. Hazırlaması kolaydır ve kısa sürede servis edilebilir. İpeksi yumuşak dokusu ve hoş, acımsı nota katan karamel sosuyla mükemmel bir bitişe sahiptir.

Karamel sosu

100 g Şeker

50 ml Su

Krem karamel

500 ml Süt

1 Vanilya çubuğu, kesilerek açılmış ve çekirdekleri çıkarılmış şekilde

3 Yumurta

2 yk Şeker

Karamel sosu

Şekeri geniş bir tavada ısıtın ve hafifçe karıştırarak kahverengi olana kadar karamelize edin. Tencereyi ocaktan alın, su ilave edin, tekrar ocağa alın ve suyunu yarı yarıya azaltın. Kalıpların tabanını karamel sosuyla kaplayın ve soğumaya bırakın.

Krem karamel





Sütü, vanilya çubuğunu ve çıkarılmış çekirdekleri bir tencereye alıp ısıtın. Tencereyi ocaktan alın. Vanilya çubuklarını çıkarın. Yumurta ve şekeri bir kasede çırpın, sürekli karıştırırken bir yandan sütü ekleyin ve karışımı ince bir süzgeçten geçirerek kalıplara dökün. Kalıpları delikli paslanmaz çelik tepsiye yerleştirip soğuk fırına koyun ve 90 °C sıcaklıkta 25 dakika buharda pişirin. Caramelköpfl'i fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Caramelköpfl'inin kenarlarını keskin bir bıçakla dikkatlice kesin ve her birini bir tabağa ters çevirin.

Buğulama esnasında 90 25 Dak. °C

İpuçları

Karamel sosu için su yerine portakal suyu veya başka bir meyve suyu kullanabilirsiniz.

Caramelköpfl'leri iki güne kadar önceden hazırlayabilirsiniz.

Aksesuar

6 parça için, her biri yakl. 150 ml hacminde

Delikli fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

04.08.2025

