



Krep Suzette

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi

20 Dak.
20 Dak.

Sıcak, aromatik bir portakal sosunda narin krep. Karamel, Grand Marnier, portakal ve tereyağı. Etkileyici klasik bir zevk.

Krep

- 200 ml süt
- 3 yumurta
- 1 vanilya çubuğu, boylamasına ikiye bölünmüş, çekirdekleri çıkarılmış
- 1 bir tutam tuz
- 100 g beyaz un
- 50 g tereyağı, parçalara ayrılmış

Portakal sosu

- 4 portakallar
- 100 g şeker
- 30 g tereyağı
- 50 ml portakal likörü, (örn. Grand Marnier)
- 3 portakallar, segmentli
- biraz pudra şekeri

Servis

- 100 g Krema
- ½ vanilya çubuğu, boylamasına ikiye bölünmüş, çekirdekleri çıkarılmış





biraz pudra şekeri

Krep

Sütü, yumurtaları, vanilyayı ve tuzu yüksek bir kaba dökün ve el blenderi ile karıştırın. Unu ekleyin, hamur pürüzsüz ve homojen bir kıvam alana kadar karıştırmaya devam edin. Üzerini kapatın ve yaklaşık 30 dakika dinlenmeye bırakın. Yapışmaz bir tavada orta-yüksek ateşte (seviye 7) biraz tereyağı ısıtın. Tavaya küçük bir miktar hamur dökün ve ince bir tabaka oluşturmak için tabana eşit şekilde yaymak amacıyla hafifçe döndürün. Krepinizi yaklaşık 1 dakika pişirin, çevirin ve kısa bir süre daha pişirerek tamamlayın. Krep'leri örtülü ve sıcak tutun, servis etmeden önce dörde katlayın.

Portakal sosu

Bir portakalın kabuğunu ince bir şekilde rendeleyin ve ardından suyunu sıkın. Kalan portakalları fileto şeklinde ayırın, artan zarlarından suyunu sıkın. Şekeri aynı tavada orta ateşte (seviye 6-7) ısıtın ve tavayı hafifçe çevirerek kahverengi bir renk alana kadar karamelize edin. Tereyağı ekleyin ve erimesine izin verin. Grand Marnier ekleyin ve hafifçe azalmasına izin verin. Portakal suyunu ekleyin ve ara sıra karıştırarak şurup kıvamına gelene kadar kısık ateşte pişirin. Portakal kabuğu rendesini karıştırın. Krep hamurlarını portakal sosuna yerleştirin, portakal dilimlerini ekleyin, tavayı ocaktan alın ve kısa bir süre demlenmeye bırakın.

Servis

Çift kremayı ve vanilya çekirdeklerini karıştırın. Krep, portakal dilimlerini ve sosu tabaklara yerleştirin. Üzerine biraz krema koyun ve isterseniz pudra şekeri serpin.

İpuçları

Arzu edilirse portakal likörü kısa süreliğine alevlendirilebilir.

Aksesuar

Yapışmaz kızartma tavası

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

07.04.2026

