

Krem Karamel



Krem karamel Fransızların dünyaca ünlü sütlü tatlılarından bir tanesidir. Sütlü tatlılar içerisinde **besin değeri** zengin bir tatlıdır. **Poche pişirme** tekniğiyle (kaynar derecede kaynamayan suda yapılan pişirme tekniği) pişirilir. Dünyanın neresine giderseniz gidin aynı pişirme tekniğiyle hazırlanır.

Malzemeler: (12 kişilik)

1. Süt (1 litre)
2. Yumurta (7 adet)
3. Toz şeker (1 su bardağı) (3 çorba kaşığı karamel için ayrılır)
4. Vanilya (1 paket)
5. Limon kabuğu rendesi (2-3 fiske)
6. Tuz (1 fiske)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Fırını önceden 175 derece sıcaklığa ayarlayınız.
2. 3 çorba kaşığı şekeri bir fincan su ile kaynatıp pekmez renginde karamelize ediniz.
3. Karamel kaplarının dibine birer çorba kaşığı şekerden elde edilmiş olan karamelden koyunuz.
4. Karamelin soğumasını/donmasını bekleyiniz.
5. Ölçülü sütün tamamını bir kaptta ısıtınız.
6. Yumurtalara bir fiske tuz ilave ederek çırpma teliyle çırpınız.
7. Çırpıtığınız yumurtaları, şekerin kalan kısmını, vanilya ve limon kabuğunu derin bir kaba koyunuz.
8. Ilık sütü yavaş yavaş karıştırarak ilave ediniz.
9. Şeker eriyinceye kadar karıştırma işlemine devam ediniz.
10. İyice karıştırdığınız sütlü karışımı karamel kalıplarına paylaştırınız.
11. Derin bir fırın tepsisine 3-4 parmak kadar sıcak su koyduktan sonra kalıpları tepsiye diziniz.
12. Kalıpları dizdiğiniz tepsiyi fırının alttan ikinci rafına yerleştiriniz.
13. Ortalama 1 saat pişiriniz. Tepsideki su bitince su eklemeyi unutmayınız.
14. Pişen krem karamelleri soğuduktan sora 7-8 saat buzdolabında bekletiniz.
15. Donduğundan emin olduğunuz krem karamelleri servis tabağına ters çevirerek servis yapınız.
16. Afiyet olsun...

Not: Krem karamel tatlısını pişirirken **suyun kaynamamasına** çok dikkat etmek gerekiyor. Eğer su fırında **kaynar** durumda ise tatlı **aşırı pişer** ve bunun sonucunda tatlının iç ve dış yüzeyi **homojenliğini kaybeder ve pütürleşir**. Tatlının kaynar durumda ve aşırı piştiğinin göstergesi; tatlının üst yüzeyinde aşırı kahverengileşmiş, yanmış kabuk bağlamasıdır.