KREM KARAMEL

3 Su bardagı süt
1 Su bardağı toz şeker
3 Adet yumurta
1 Paket vanilya
Karamel İçin;
2 Çorba kaşığı toz şeker

Fırın ısısına dayanıklı 4 adet kase hafif ıslatılır, suyu süzülür.
Küçük bir cezvede 2 çorba kaşığı şeker hafif ateşte sağa sola hareket ettirerek kahve rengi renk alana kadar eritilir.
Kahverengileşmiş yani karamelleşmiş şeker ıslatılmış fırın kaselerine eşit olarak pay edilir.
Diğer tarafta 3 su bardağı süt kaynatılır. Bu arada çukur bir kaba yumurtalar kırılır, üzerine toz şeker atılır, çırpıcıyla karıştırılır, üzerine vanilya eklenir.
Yumurtalı karışımın üzerine, ılıklaştırılmış süt sicim gibi akıtılır, süt bitene kadar karıştırılır.
Karışım, dibinde karamel bulunan kaselere pay edilir.
Kaseler ısıya dayanıklı, kenarlı küçük bir tepsiye konur ve tepsiye sıcak su dökülüp 175 derece fırına konur.
Krem karamel katılaşana kadar (yaklaşık 1 saat) bu şekilde pişirilir.
Piştiği su soğuyana kadar tepsiden alınmaz.
Kaseler, buz dolabının alt rafında 1 gece bekletilir. Ertesi günü kasenin kenarları bıçakla sıyırarak düz tabağa ters çevrilir. Servise sunulur.

Not: Yumurta ile süt karıştırılırken, sütün mutlaka ılık olması gerekir, sıcak olursa yumurta tadı ağırlık kazanır.