

كريم كراميل



المقادير:

- لتر حليب كامل الدسم.
- 6 بيضات متوسطة الحجم.
- ملعقتان من الفانيليا السائلة.
- بودرة حليب.
- كوب متوسط من الكريمة.
- ثلاث أرباع كوب متوسط سكر.

للكراميل:

- كوب سكر خشن.
- قطرات ماء.
- قطرات ليمون لا تزيد على 4 قطرات ليمون.

• ملعقة صغيرة فانيليا سائلة.

• مكعب متوسط من الزبدة الطبيعية.

الطريقة:

يوضع الحليب والكريمة وملعقة كبيرة من بودرة الحليب والسكر، يخفق جيداً في الخلاط حتى يصير هشاً، يضاف البيض والفانيليا، ويعاود الخفق، يترك الخليط جانباً حتى يتم تحضير الكراميل.

الكراميل:

يوضع السكر وقطرات الماء وقطرات الليمون في حلة غير قابلة للالتصاق ويترك الخليط على نار متوسطة حتى يصير لون السكر بنياً خافاً يضاف هنا مكعب الزبدة، يسكب الكراميل في قوالب متوسطة أو قالب فرن كبير، ثم يسكب خليط الكريم.

يوضع القالب أو القوالب الصغيرة في حمام مائي في الفرن على درجة حرارة 200 درجة فهرنهايت حتى ينضج خلال ساعة تقريباً.