Karmelowy krem

IWA643

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karmel	
cukier	10 dag
woda	5 łyżek
krem	
jaja	4 szt
żółtko jajek	4 szt
cukier	10 dag
mleko	2 szklanki
laska wanilii	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garneczka wsypujemy cukier dolewamy wodę , mieszamy podgrzewając aż cukier sie rozpuści. Kiedy cukier jest już rozpuszczony nie mieszamy czekamy aż syrop zacznie zmieniać kolor na lekko brązowy. Wtedy odstawiamy z ognia wkładamy garnek do zimnej wody aby przerwać brązowienie cukru. Mleko podgrzewamy z laska wanilii. Jajka ubijamy z cukrem ale nie na pianę. Dolewamy ciepłe mleko lekko mieszamy do połączenia się składników. Do silikonowych foremek wlewamy na dno karmel. Wlewamy masę jajeczną . Na dosć głęboka blaszkę wlewamy wodę układamy na niej foremki z kremem. Pieczemy ok 40 min w 180 stopniach . Następnie chłodzimy i wkładamy do lodówki na kilka godzin. Po tym czasie wyciągamy z foremek i ozdabiamy owocami.