



Crème Caramel - krem karmelowy

 3 porcje

 30 minut

Składniki

- 4 filiżanki
- 500 ml wody
- 100 g syropu karmelowego
- 350 ml mleka
- 2-3 jajka
- 50 g cukru

Przygotowanie

1

W misce umieść 350 ml mleka, 2-3 jajka i 50 g cukru. Całość dokładnie wymieszaj. Wlej syrop karmelowy do 4 filiżanek, a następnie wlej na wierzch przygotowaną mieszankę. Owij filiżanki folią aluminiową, umieść je w zestawie do gotowania na parze.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. W kielichu umieść 500 ml wody, a następnie umieść zestaw do gotowania na parze na kielichu do gotowania.

3

Gotuj na parze.

4

Nie otwieraj zestawu do gotowania na parze przez kolejne 5 minut.

5

Wyjmij i schłódź w lodówce, a następnie podawaj. Smacznego!