

Krem karmelowy

6+ porcji 2 godziny 33 minuty

Składniki

- 160 g cukru
- 1 łyżka cukru
- 3 jajka
- 500 ml mleka
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Wsyp 100 g cukru i 1 łyżkę wody.
3. Wymieszaj.
4. Przełóż masę do foremek. Równomiernie rozprowadź, przechylając foremki. Odstaw.
5. Wyczyść kielich do gotowania.

6 Włóż jajka i 60 g cukru.

7 Zmiksuj.

8 Dodaj 500 ml mleka i 1 łyżeczkę wanilii.

9 Wymieszaj.

10 Przełóż masę do foremek, ułóż papier do pieczenia w naczyniu do gotowania na parze, następnie umieść w nim foremki, przykryj pokrywą. Umieść 500 ml wody w kielichu do gotowania, ustaw naczynie do gotowania na parze na kielichu.

11 Gotuj na parze.

12 Poczekaj, aż karmel całkowicie ostygnie, a następnie włóż go do lodówki na co najmniej 2 godziny. Smacznego!