



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.



Włóż jajka i 60 g cukru.



Zmiksuuj.



Dodaj 500 ml mleka i 1 łyżeczkę wanilii.



Wymieszaj.



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.



Gotuj na parze.



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