



كريم كراميل



• ٦ بيضات.

• ثلثي كوب سكر بودرة.

• علبة قشطة.

• ملعقتان صغيرتان فانيليا.

• كوب حليب بودرة.

• كوب ونصف ماء.

• ملعقة كبيرة عصير ليمون.

مقادير الكراميل:

• ٣ ملاعق سكر.

• ٣ ملاعق ماء.



الطريقة

١ يخلط البيض مع السكر والفانيليا والحليب والماء في

الخلاط مدة دقيقتين.

٢ يوضع الخليط في وعاء كبير، ثم يضاف إليه عصير الليمون والقشطة

ويمزج جيداً.

٣ يعد السكر المحروق (الكراميل) بحيث يوضع الماء مع السكر في وعاء على

النار حتى يحمر لونه قليلاً.

٤ يوضع الكراميل في الصينية المعدة لعمل الكريمة، ويُترك ليبرد، ثم يصب عليه

الخليط السابق من خلال مصفاة سلك؛ للتخلص من الفقاعات.

٥ يدخل في فرن بعد وضعه في حمام مائي ويترك في الفرن مدة تتراوح بين

(٣٥ - ٤٥) دقيقة.

٦ بعد تماسك الخليط ونضجه يخرج من الفرن ويبرد في الثلاجة.

٧ عند التقديم يقلب في طبق زجاجي ويقدم بارداً.



يراعى عدم السرعة أثناء الخلط؛ حتى لا تدخل كمية من الهواء مما يؤدي إلى ظهور الناتج مليئاً بالفقاعات.



ما الفرق بين الكريمة الجاهزة على شكل مسحوق بودرة

والكريمة المعدة منزلياً؟

كليهما صالح للعمل إلا أن المعدة منزلياً خاماتها طازجة وقيمتها الغذائية

مرتفعة فنحن نضيف عليها المقادير طبقاً لاحتياجاتنا في الإعداد وعدد الأفراد