

Crema de zahar ars

written by Andreea



Nu este crema de zahar traditionala, are unele mici modificari, dar se prepara mult mai usor si nu este nici atat de dulce. Varianta aceasta am gasit-o si la Miha (multumesc mult!) si mi-a placut tare mult. Deci iat-o:

500 ml lapte dulce rece

4 oua

1 lingurita amidon

4 linguri zahar

5 linguri zahar pentru caramel

2 pliculete zahar vanilat

Eu am procedat in felul urmator:

Pentru inceput am incins cuptorul la 180 grade Celsius, intr-o tigaie am topit cele 5 linguri de zahar pana am obtinut o culoare aurie



apoi am repartizat caramelul in forme mai mici



am separat albusurile de galbenusuri, galbenusurile le-am mixat bine impreuna cu cele 4 linguri de zahar si zaharul vanilat si lingurita de amidon, apoi am adaugat laptele rece



albusurile le-am batut spuma



si le-am adaugat compozitiei de galbenusuri si lapte, a rezultat o compozitie lichida:



am umplut o tavita jumata cu apa, iar in ea am asezat formele tapetate cu caramel in care am turnat compozitia



am dat la cuptor pana a fost gata, la mine au fost suficiente

30 de minute. Am lasat formele la racit, apoi le-am mai dat la frigider cam 1 ora.



este un desert racoritor, are un gust tare fin si delicat



s-ar putea sa creeze dependenta ☐

