

Autor : Magda

Titlu : Crema de zahar ars

Articol : Crema de zahar ars

1000 ml lapte

8 oua

350 g zahar

0.25 g zahar vanilat

Operatii pregatitoare

Ouale se spala se dezinfecteaza se trec prin jet de apa rece. Laptele se fierbe. Se caramelizeaza 150 g zahar, fara sa se arda. Caramelizarea se face in forma in care se prepara crema. Forme se tapeteaza cu zaharul caramelizat , prin aplicarea formei, astfel ca peretii acestora sa se acopere cu zahar, pana la inaltimea la care va ajunge crema.

Mod de preparare

Ouale se amesteca la cald, cu 200 g zahar, se adauga lapte, vanilie. Aceasta compositie se adauga in formele tapetate cu zahar caramel si se aseaza intr-un vas cu apa fierbinte (bain- marin). Vasul acoperit se introduce in cuptor, la temperatura moderata circa 45 minute. Crema se lasa la racit complet si se rastoarna pe platou sau farfurioara.

Prezentarea si servirea

Crema se prezinta pe platou sau farfurioara. Se serveste rece cu siropul format

[Echipa ReteteCulinare.com.ro](http://EchipaReteteCulinare.com.ro)