



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

## **Krem karmelowy**

Lubię z owocami

### **Składniki:**

- skórka cytrynowa, 1 szt.
- cukier waniliowy, 1 szt.
- jajka, 1 szt.
- cukier, 35 g
- mleko, 10 dag

### **Sposób przygotowania:**

W formie zrobić karmel z 1/3 ilości cukru i rozprowadzić go po ściankach przez przechylenie — wystudzić. Mleko zagotować. Ubijać jaja dodając cukier i gorące mleko małymi porcjami. Do masy dodać cukier waniliowy i skórkę z cytryny, wymieszać; masę wylać do formy. Formę umieścić w większym naczyniu z ciepłą wodą (poziom wody powinien sięgać 2—3 cm poniżej brzegów formy). Naczynie z formą wstawić do słabo nagrzanego piekarnika. Piec w takiej temperaturze, aby woda się nie gotowała. Gotowy krem wyjąć z formy. Do formy wlać niewielką ilość gorącej wody, rozpuścić w niej karmel i połączyć nim krem.

