

Krem karmelowy

Przepis dodany przez użytkownika gocha73

Krem karmelowy doskonały na desery

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- żółtka - 2 szt.
- jajko - 1 szt.
- cukier - 5 dag
- smietana - 1/8 l
- cukier - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cukier wsypać do rondelka, wlać wodę, podgrzewać na młym ogniu, mieszając cały czas, aby cukier się nie przypalił. Skarmalizowany cukier wlać do 4 miseczek tak by całe dno było pokryte. Na krem ubić cukier z jajkiem i żółtkami na białą masę. Smietanę i mleko zagotować, przestudzić, ciągle mieszając i dodać do masy jajecznej. Masę przecedzić, wlać do miseczek, wstawić do bytsanki z wodą i pec 30 min. OStudzić i posypać kokosem

