



Продукти:

- 8 яйца
- 1 л. прясно мляко
- 250 гр захар (една водна чаша) - за сместа
- 100 гр захар - за карамелизиране
- 2 ванилии

Подръчни средства:

Миксер, малка метална съдинка за карамелизиране на захарта, метални формички за крем карамел, дълбока тава

Начин на приготвяне:

1. Добре е яйцата и млякото да са със стайна температура.
2. Разбийте яйцата със захарта с миксер до леко побеляване за около 5 минути.
3. Добавете към сместа прясно мляко и ванилията и продължете бъркането, за да се разтвори захарта.
4. В метален съд разтопете захарта до карамелизиране на котлона. С лъжичка я разпределете във формичките за крем карамел.
5. Добавете разбитото мляко и яйца в формичките за крем карамел.
6. Поставете купичките в дълбока тава. Напълнете тавата със студена вода, така че да е малко повече от средата на купичките.
7. Поставете тавата в студена фурна на 180 градуса.
8. Печете до леко почервяване отгоре на крем карамелът, изключете фурната и оставете десерта във фурната, за да изстинат заедно.

Рецептата е лесна и не изисква много продукти. Тънкостта на добрия крем карамел е в печенето. Водата в която са поставени съдинките за крем карамел не трябва да завира, в противен случай готовият крем карамел става на шупли.