



رِسپِی کَرَم کَارامِل

طرز تهیه	مواد لازم
<p>ابتدا شکر برای درست کردن کارامل را در ظرف ریخته و منتظر میمانیم تا تبدیل به کارامل و قهوه ای رنگ شود.</p> <p>به محض آماده شدن کارامل، آن را در ظرفی که قرار است کرم کارامل را در آن بپزیم، می ریزیم. سپس ظرف را در حمام آب میگذاریم تا کارامل سرد شود و از حرارت بیفتد.</p> <p>برای درست کردن کرم: ابتدا تخم مرغ ها را در ظرفی میشکنیم، و کمی با همزن دستی میزنیم تا بافت تخم مرغ ها باز شود و یکی شود. شکر و وانیل را اضافه کرده و دوباره هم میزنیم با همزن دستی. در انتها شیر را اضافه میکنیم و هم میزنیم. در نهایت داخل قالب می ریزیم. کرم کارامل حتما باید در حمام آب داغ باشد و به همان صورت در فر قرار می دهیم به مدت حدود 55 تا 65 دقیقه با دمای ۱۶۰ درجه. توجه داشته باشید که زمان پخت تقریبی است، و با توجه به اندازه قالب و میزانی که شما درست خواهید کرد ممکن است متفاوت باشد.</p> <p>بعد از پخت در دمای محیط میگذاریم تا خنک شود و سپس به مدت حداقل ۶ ساعت داخل یخچال میگذاریم.</p> <p>و بعد از این مدت می توانیم کرم را در ظرفی برگردانیم.</p> <p>میتوانید دمای فر را حتی تا ۱۴۰ درجه هم کاهش دهید که در اینصورت زمان پخت بیشتر خواهد شد ولی بافت کرم بسیار لطیف تر و نرم تر خواهد شد.</p>	<p>شکر ۱۰۰ گرم شیر ۵۰۲ میلی لیتر تخم مرغ ۳ عدد وانیل شکر برای کارامل ۷۵ گرم</p>