



Продукти за карамела:

100 гр захар

Продукти за крема:

4 яйца

80 гр захар

прах ванилия

щипка сол

400 мл прясно мляко

малка бучка масло

Начин на приготвяне на карамела:

Намажете с маслото 4 огнеупорни формички с обем от 200 мл.

В тиган с дебело дъно изсипете захарта.

Загрейте без да бъркате, докато захарта започне да се топи.

Разбъркайте леко до разтваряне на цялата захар.

Когато карамелът стане със златисто-кафяв цвят, отстранете от огъня.

Разделете във формичките и оставете да се охлади.

Начин на приготвяне на крема:

Загрейте фурната до 160 градуса, ако е с вентилатор - 140.

Разбийте яйцата, захарта, солта и ванилията.

Загрейте леко млякото и го изсипете в яйчната смес.

Прецедете крема и го разделете във формичките върху карамела.

Сложете ги в голям съд с високи стени.

Налейте вода така, че да покрива половината на формичките.

Печете около 30-40 минути, като проверявате готовността, както при чийзкейковете - в средата леко трябва да се поклаща при леки движения на формичката.

Внимавайте водата да не кипне, при нужда долейте студена, за да предпазите крема от образуване на шупли!

Охладете, прекарайте края на ножа по стените на формичките и обърнете в чиния.

Поднесете крема със стайна температура или охладен.