

detkityumen.ru

Восточный десерт Крем-карамель



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

5 яиц

1 банка сгущенки

0,5 ст. сахара

Приготовление:

Этот рецепт мне очень понравился своей необычностью и простотой приготовления, я даже не стала делать пошаговые фото. Увидела его на телеканале еда в программе Зощенко. Она рассказывала что это восточная сладость которую делают в Египте, Тунисе и пр.

Конечно же я решила опробовать его.

Берем 0,5 стакана сахара, высыпаем в кастрюлю и ставим на огонь. БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ВОДЫ, растапливаем сахар до "карамельного" состояния, снимаем с огня и делаем в кастрюле "карамельные стеночки", наклонив, поворачиваем кастрюлю чтобы карамель растеклась на стеночки. Важно: кастрюлю берем такую чтобы потом можно было ее поставить в духовку.

Далее слегка взбиваем венчиком 5 яиц и 1 банку сгущенки, и скорее даже не взбиваем, а смешиваем до однородной массы. Далее эту массу выливаем в подготовленную кастрюлю с карамелью, нужно чтобы карамельные стенки были выше чем уровень залитого в кастрюлю теста. Далее кастрюлю ставим в емкость большего размера с кипятком (выпекаться буде на паровой бане) и ставим в предварительно разогретую духовку до 200 градусов на 20 минут.

Карамель со стенок выше выпечки стекла и наш десерт со всех сторон получился в карамели.

Даем хорошенько остить и выкладываем в тарелку.

Вкус получается очень оригинальный, это истинно восточная сладость. Очень нежная консистенция, прямо тает во рту. Мне понравилось безумно, мама не смогла сказать однозначно понравилось ей или нет, а муж назвал этот десерт сладкой яичницей. Вкус описать сложно, но безусловно присутствует вкус яйца и сочетаясь со вкусом карамели получается просто шикарно)

Этот рецепт на любителя, но попробовать его стоит хотя бы раз обязательно!

Приятного аппетита!

19.07.2014

[Туyme nochka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/129/