



Klasieke crème karamel met Pink Lady® appelkinkel

Genoeg vir 6-8



Resep deur:
Herman Lensing

Bestanddele

- ♥ 80ml water
- ♥ 150g (190ml) suiker
- ♥ 4 Pink Lady® appels, in dun skywe gesny. met skil aan
- ♥ 250ml melk
- ♥ 125ml room
- ♥ 4 eiergele
- ♥ 2 eiers
- ♥ 5ml vanieljegeursel
- ♥ 75g (95ml) suiker

Metode:

1. Verhit oond tot 160 °C. Bring water en 150 g suiker tot kookpunt in 'n kastrol. Laat vinnig kook vir 8 – 10 minute tot goue karamel vorm.
2. Spuit 'n broodpan van 10 x 15 cm of 18 cm ronde koekpan met kleefwerende kossproei. Pak appelskywe in pan en gooi warm karamel oor. Laat staan tot gestol.
3. Bring melk en room in 'n skoon kastrol tot kookpunt. Klits eiergele, eiers, vanieljegeursel en 75 g suiker saam tot lig en romerig. Voeg warm melkmengsel by terwyl jy roer. Gooi die mengsel deur 'n sif in die broodpan.
4. Plaas pan in oondbak. Vul oondbak halfpad met warm water. Bedek pan met foelie en bak vir 50 – 60 minute of tot gestol soos jellie. Haal uit oond en laat afkoel. Sit in yskas tot koud. Keer versigtig uit op dienbord. Sit voor.

