

كريم بروليه بالمانغا

المكونات:

- 2 ½ كوبان قشدة سائلة
- 1 ¼ كوب حليب
- 1 علبة حليب نستله المكثف المحلى
- 360 غ صفار البيض
- 1 ملعقة طعام خلاصة الفانिला
- ½ كوب سكر لتحلية السطح بالكراميل

لتحضير صلصة المانغا:

- ¼ كوب سكر
- ½ كوب ماء
- 2 ملعقتان صغيرتان عصير حامض
- ½ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- 300 غ منغا مقطعة إلى مكعبات

طريقة التحضير:

- تُمزج الكريما مع الحليب وحليب نستله المكثف المحلى في قدر كبيرة ويُغلى المزيج. يُرفع المزيج عن النار، ثم يُضاف إليه صفار البيض وخلاصة الفانिला ويُحرّك جيداً.
- يُقسّم المزيج بشكل متساوٍ فوق أوعية دائرية خزفية (تتم تعبئة ¾ من عمقها). توضع الأوعية في صينية عميقة مملئة بالماء.
- توضع هذه الصينية المملئة بالماء في فرن محمّى وتُخبز لمدة 20 دقيقة أو حتى يصبح المزيج شديداً. ومن ثمّ يتم إخراجها من الفرن وتُبرد جانباً ثم توضع في البرّاد لمدة 15 دقيقة.
- يُخرج المزيج من البرّاد ويُغطّى كامل سطح كل وعاء دائري بطبقة رقيقة من السكر (يُحرق بواسطة ولاعة يدوية خاصة لتحويل السكر إلى كراميل). تُضاف طبقة أخرى من السكر وتُكرّر العملية ذاتها للحصول على سطح أكثر سماكة.
- لتحضير صلصة المانغا، تُمزج كافة المكونات باستثناء المانغا مع بعضها البعض في قدر وتُغلى، ومن ثمّ تُترك على نار خفيفة لمدة 5 دقائق. يُرفع المزيج عن النار؛ يُضاف

إليه المانغا ويترك جانباً حتى يبرد.
▪ يُقدّم الكريم بروليه مع صلصة المانغا على سطحه أو إلى جانبه.

الف صفة!