

طريقة عمل الكريم بروليه بالتوت

المكونات:

كوب او كزبين من توت العليق الطازجة
كوبين من الفراولة الطازجة، مقشورة ومفطعة الى أربع
كوبين من القشدة الحامضة (sour cream)
1/2 كوب من السكر البني الداكن

طريقة التحضير:

حضر رف في الثلث العلوي من الفرن، يبعد 6 إلى 8 إنش من مصدر الحرارة، وحمسه على حرارة عالية. انشر التوت والفراولة بالتساوي على طبق خبز، اضف القشدة الحامضة فوقه وانشره بلطف بالملعقة. رش السكر البني بيديك بالتساوي على القشدة الحامضة.

اترك الطبق في الحرارة حتى يذوب السكر ويبدأ بالتحول الى كاراميل، حوالي الـ 5 دقائق. راقب الطبق عن كثب، اذ ان السكر يمكن ان يحترق بثوانٍ.

يمكنك أن تقدمه فوراً.

** يكفي لـ 6 - 8 أشخاص.