

طريقة عمل الكريم بروليه بالتوت

المكوّنات:

كوب او كزبين من توت العليق الطازجة

كوبين من الفراولة الطازجة، مقشورة ومقطّعة الى أرباع

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، وحمّاه على حرارة عالية. انشر التوت والفراولة بالتساوي على طبق خبز، اصف القشدة الحامضة فوقه وانشره بلطف بالملعقة. رش السكر البني بيديك بالتساوي على القشدة الحامضة.

اترك الطبق في الحرارة حتى يذوب السكر ويبدأ بالتحوّل الى كaramel، حوالى الـ 5 دقائق. راقب الطبق عن كثب، اذ ان السكر يمكن ان يحترق بثوانٍ.

يمكنك أن تقدمه فوراً.

**يكفي لـ 6 - 8 أشخاص.