

Crema de zahar ars



Usor

Ingrediente:

500 ml lapte

1 cutie praf pentru Crema de Zahar Ars Dr.Oetker

Mod de preparare:

Turnați siropul de caramel în patru cupe mai mici. Turnați apoi conținutul plicului cu praf într-un vas. Din 0,5 l lapte turnați o mica parte peste praf și amestecați ușor pentru a obține o cremă omogenă fără cocoloașe. Adaugați apoi restul de lapte și fierbeți 3 minute la foc mediu amestacând ușor și continuu. Turnați crema în cele 4 cupe peste siropul de caramel. După răcire și păstrare cca 2 ore în frigider, crema de caramel se poate servi răsturnându-se cupele pe farfuriuțe de desert. Se decorează cu frunze de mentă.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro

