

פלאן קרמל עם מנגו



רכיבים

- מנגו
- ביצה
- כוס סוכר לבן
- כפיות תמצית וניל
- כוסות חלב

הכנה

1. שמים בסיר 5 כפות סוכר וממיסים על חום נמוך עד שהסוכר נמס.
2. מוסיפים מעט מים ומערבבים עד שנוצר קרמל. הקרמל מוכן כשהסוכר הופך לצבע חום אמבר.
3. מחלקים את הקרמל בין כלי ההגשה האישיים ומסובבים את הכלי עד שכולו יצופה קרמל.
4. מרסקים בבלנדר את המנגו עד שהוא הופך למחית.
5. טורפים ביצים עם 4 כפות סוכר.
6. בסיר נפרד מרתיחים חלב עם תמצית וניל.
7. מוסיפים את החלב החם לביצים הטרופות ומערבבים.
8. מוסיפים את מחית המנגו ומערבבים.
9. מחלקים את תערובת המנגו בין כלי ההגשה האישיים.
10. מסדרים את הכלים בתבנית אפייה.
11. שמים בתחתית התבנית מים חמים ואופים 25-30 דקות בחום של 160 מעלות.

45 דקות

8 servings 8