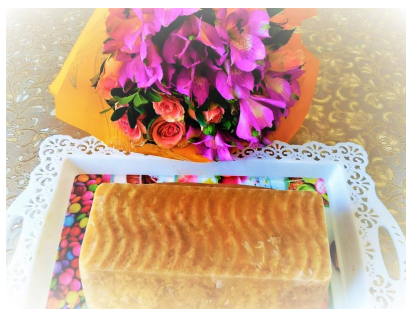


"Карамельная формула"



Что нужно:

- сахар - 1 стакан;
- молоко - 1/2 литра;
- сливки (жирные) - 200 г;
- яйца - 4 шт;
- клубника - 4 шт;
- веточка мяты - 1 шт;
- мука - 1/2 стакана.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Доводим молоко до кипения, затем снимаем с плиты и даём остыть 15 минут;
2. Добавляем в молоко сливки и перемешиваем;
3. Тщательно взбиваем яйца с 2 ст. л. сахара и вливаем в наше молоко;
4. В маленькую кастрюльку всыпаем оставшийся сахар и 4 ст. л. воды, и на слабом огне полностью растворяем сахар, затем увеличиваем огонь до максимума, чтобы сахар преобразовался в тёмно-золотистую карамель;
5. Наливаем нашу карамель в прямоугольную форму (ёмкостью 500 г), так чтобы карамель стекала и по краям формы. Убираем в холодильник (в морозилку) на 20-40 минут;
6. Вливаем нашу молочную смесь в форму с карамелью, накрываем фольгой и ставим на противень, который мы предварительно до половины залили водой;
7. Выпекаем 40 минут при 220 градусах, снимаем фольгу, остужаем и убираем в холодильник на ночь;
8. Далее выкладываем на блюдо, перевернув вверх ногами (по принципу куличика);
9. Украшаем веерами клубники и веточкой мяты.