

Benoit Castel Usulü Suzette Krep

Préparation : 30 min • Cuisson : 40 min

Ingrédients

- 190g un
- 60g toz eker
- 1 vanilya çubu u taneleri
- 1 portakal ve 1 limon kabu u rendesi
- 30g eritilmi tereya ı
- 4 yumurta
- 430g tam ya lı süt
- 180g toz eker
- 2 portakalın suyu
- 25g tereya ı
- 1 portakalın kabu u rendesi

Préparation

1. Krep tariflerinin büyük klasiklerinde elbette.
2. krep suzette var!
3. Chandeleur vesilesiyle, bugün krep yaptım ve bu tarife (neredeyse) atalarımızdan kalma bir ekilde Benoit Castel'in Fou de Pâtisserie'nin son sayısındaki talimatlarını izleyerek giri tim.
4. Bu kolay, lezzetli bir tarif, elbette çocuklar için de il, ama onlar için çikolata kreması seçene i her zaman mevcut!
5. Marnier Portakal kabuklarını bir tencereye su ile koyun ve beyazlatmak için kaynatın.
6. Süzün ve kenara koyun.
7. ekeri birkaç kez eritip karamelize edin.
8. Portakal suyu ile buharla tırın, ardından tereya ı ve beyazlatılmış kabukları ekleyin.
9. Son olarak Grand Marnier'i ekleyin.
10. urup hafifçe koyula ana kadar pi irmeye devam edin.
11. Montaj: Krepler pi tikten sonra içine biraz Suzette urubu yayarak katlayın.
12. Krepleri küçük kaseler veya derin tabaklara yerle tirin, ardından üzerine kalan urubu ekleyin.
13. Alevlendirin ve afiyetle yiyin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com