

Crème Brulee Pisang dan Pandan

Bahan- bahan

900 ml	Krim
1ml	Perisa vanilla Star Brand
170g	Gula
10 biji	Telur Seri Murni
80g	Gula Perang
2 biji	Pisang
1ml	Perisa pandan Star Brand

Cara-cara:

Masukkan krim, vanilla, dan separuh daripada gula ke dalam pot dan masaknye sehingga mendidih. Dalam bekas yang lain, pecahkan telur kedalam dan masukkan gula selebihnye yang telah di masukkan ke dalam pot dan pukul kannye sehingga sebati. Alihkan campuran yg telah di masak di dalam pot dan curahkanye ke dalam bekas yg mengandungi telur dan gula yg telah dipukul. Curahkanye perlahan-lahan (untuk mengelakkan telur masak). Bahagikan bahan kedalam dua bekas. Satu pandan dan lagi satu pisang.

Untuk perisa pandan;-

Campurkan perisa pandan ke dalam salah satu daripada bekas yg telah dibahagikan dan kacau sehingga sebati. Kemudian curah kedalam cup dan steam bake selama 30-45min dalam 160c.

Untuk pisang ;-

Hiriskan pisang dan susun pisang ke dalam cup. Kemudian curah bahan yg telah di masak ke dalam cup dan steam bake selama 30-45min dalam 160c.

Selepas masak, biarkan sejuk. Kemudian taburkan gula merah di atasnye dan bakar menggunakan flame torch.

