



# Κρέμα Καραμελέ

## Τί θα χρειαστούμε

### Για την καραμέλα:

- 1 κούπα ζάχαρη
- 1/4 κούπας νερό

### Για την κρέμα:

- 4 αυγά
- 1/2 κούπα ζάχαρη
- 2 βανίλιες
- 500 ml γάλα (ολόπαχο)

### Χρόνος

20'

### Δυσκολία

Εύκολη

### Μερίδες

6-8

## Πως το φτιάχνουμε

### Φτιάχνουμε την καραμέλα:

- Σε ένα κατσαρολάκι, ρίχνουμε τη ζάχαρη και το νερό. Ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά, χωρίς να ανακατεύουμε, μέχρι η ζάχαρη να λιώσει και να πάρει χρυσαφί χρώμα.
- Μόλις η καραμέλα είναι έτοιμη, τη ρίχνουμε αμέσως σε φόρμες για κρέμα καραμέλε (ή σε μια μεγάλη φόρμα) και την αφήνουμε να κρυώσει.

### Φτιάχνουμε την κρέμα:

- Σε ένα μπολ, χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη και τις βανίλιες μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Ζεσταίνουμε το γάλα σε μια κατσαρόλα, χωρίς να βράσει, και το προσθέτουμε σιγά-σιγά στο μείγμα των αυγών, ανακατεύοντας συνεχώς.
- Ρίχνουμε το μείγμα πάνω από την καραμέλα στις φόρμες.

### Ψήσιμο:

- Τοποθετούμε τις φόρμες μέσα σε ένα ταψί με λίγο ζεστό νερό (μπεν μαρί).
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 40-50 λεπτά, μέχρι να σταθεροποιηθεί η κρέμα.

### Σερβίρισμα:

- Αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει καλά και την τοποθετούμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες.
- Ξεφορμάρουμε προσεκτικά, αναποδογυρίζοντας τη φόρμα σε πιάτο, ώστε η καραμέλα να ρέει πάνω στην κρέμα.