

## ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ

### ΥΛΙΚΑ

(ΓΙΑ 2 ΜΕΡΙΔΕΣ)

1 ποτ.γαλα 1.5 %

1 1/2 κουτ.ζελατινα

ξυσμα πορτοκαλιου

βανιλια

2 κ.σ.φρουκτοζη

### Εκτελεση

Σε ενα κατσαρολακι βαζετε το γαλα στη φωτια με 1 κουταλια της σουπας φρουκτοζη και βανιλια Μολις ζεσταθουν διαλυεται την ζελατινη και βαζετε το ξυσμα του πορτοκαλιου.Σε δυο μικρες μεταλλικες φορμες για κρεμα καραμελλε βαζετε απο 1 κ.γλ.φρουκτοζη ,λιγο νερο και σταγονες λεμονιου.

Τα αφηνετε να ψηθουν μεχρι να καουν σαν καραμελα.Μετα προσθετετε την κρεμα και την βαζετε στο ψυγειο.