

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Creme Caramel

LUOGO: **Europa / Francia**

DOSI PER: **8 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **50 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 5 ORE DI RAFFREDDAMENTO IN FRIGO



Il creme caramel, è un [dolce al cucchiaio](#) dal gusto semplice e raffinato. La sua cremosità e il suo sapore delicato lo rendono un dessert perfetto per ogni occasione. Uno dei punti a favore del creme caramel è che si può preparare anche con un giorno di anticipo, in questo modo, soprattutto se hai degli eventi impegnativi da gestire, il dolce non sarà un problema perché non dovrai far altro che estrarlo dal frigo!

Nonostante la sua raffinatezza, il creme caramel è un dolce facile da preparare. Latte, uova, zucchero e vaniglia sono gli ingredienti base del creme

caramel, la **cottura a bagnomaria** garantisce una cottura uniforme e delicata della crema, infine lo strato di **caramello** che ricopre il creme caramel aggiunge **un tocco di dolcezza e un pizzico di bellezza**.

Se sei alla ricerca di un dolce semplice, delicato e raffinato, **il creme caramel è la ricetta perfetta**, segui le nostre istruzioni passo passo per cucinarlo in casa.

Ecco altri dolci che potrebbero piacerti:

[Fragole alla panna](#)

[Tiramisù al pistacchio](#)

[Crema al mascarpone](#)

[Panna cotta](#)

[Tiramisù classico](#)

COSA SERVE PER CUCINARE IL CREME

CARAMEL

LATTE INTERO 450 gr

PANNA FRESCA 150 gr

ZUCCHERO 120 gr

UOVA 4

TUORLO D'UOVO 1

BACCA DI VANIGLIA 1

COSA SERVE PER FARE IL CARAMELLO

ZUCCHERO 150 gr

COME SI PREPARA IL CREME CARAMEL

- 1** Inizia a preparare il caramello che dovrà essere posto sui fondi degli stampini. Versa 150 g. di zucchero in una pentola, metti la pentola sul fuoco e fai sciogliere lo zucchero, senza mai mescolare, basterà ogni tanto ruotare la pentola. Quando il caramello avrà assunto la classica consistenza liquida e vischiosa, versalo in 8 stampini da 150 ml. e fallo raffreddare a temperatura ambiente.



- 2 in un'altra pentola versa il latte, aggiungi la bacca di vaniglia, riscalda fino a sfiorare il bollore, ti accorgerai di esserci quando la superficie del latte comincerà a incresparsi leggermente a questo punto spegni il fuoco e lascia in infusione la vaniglia finché il latte non sarà freddo, infine elimina la bacca di vaniglia e aggiungi la panna. Metti da parte.





3 In una ciotola metti le uova intere e il tuorlo, aggiungi lo zucchero e sbatti energicamente con una frusta, il composto si deve amalgamare senza montare. Aggiungi quindi panna e latte a filo e mescola nuovamente con la frusta.





4 Riprendi gli stampini con il caramello e riempi di crema fino al bordo, disponili all'interno

di una pirofila contenete acqua bollente.

Cuoci in forno statico, preriscaldato, a 180°C per 50 minuti. Se la superficie tende a scurirsi troppo, copri con un foglio di alluminio. Una volta cotti, estrai gli stampini e fai raffreddare il creme caramel a temperatura ambiente. A questo punto trasferisci gli stampini in frigo dove dovranno stare per almeno 5 ore.



PER SFORMARE I CREME CAMEL DAGLI STAMPINI SENZA

prepara un coltellino affilato

prepara un piatto per ogni stampino

ROVINARLI, SEGUI QUESTI PASSAGGI:

Inserisci la lama del coltello affilato tra il creme caramel e lo stampo, facendo attenzione a non rovinare il budino, delicatamente fai scivolare il coltello lungo tutto il bordo dello stampo. Appoggia il piatto da portata sopra lo stampo e capovolgi entrambi con un movimento deciso. Se il creme caramel non si stacca subito, picchietta delicatamente il fondo dello stampo per aiutarlo a scivolare sul piatto.

E SE NON RIESCI CON LA TECNICA DEL COLTELLO...

Se i creme caramel sono ancora difficili da sformare, immergi gli stampini in acqua calda per alcuni secondi.

la prossima volta puoi usare degli stampini di silicone che sono più flessibili e semplici da sformare.