

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema rovesciata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1/2 l panna liquida
1 uovo
5 tuorli
150 g zucchero
poche mandorle amare
cannella
scorza di limone
zucchero per il caramello

PREPARAZIONE

- 1 Scottare le mandorle in acqua bollente, pelarle e passarle al tritatutto. Sbattere le uova con lo zucchero, unire un po' di cannella, la scorza di limone grattugiata e le mandorle. Unire la panna. Imburrare uno stampo e farvi caramellare 4 cucchiaini di zucchero. Versarvi il composto e cuocere a bagnomaria per 1 ora sul fornello e per 30' al forno. Sformare freddo.