

La ricetta

Crème caramel

CULTURA

20_12_2020



Ingredienti (per 4 porzioni):

Per il caramello

4 cucchiai di zucchero

1 cucchiaio di acqua

1,5/2 cucchiali di acqua calda

Per la crème caramel

2 uova

250 ml di latte

5 cucchiali di zucchero

Altri ingredienti

burro morbido (per imburrare gli stampini)

Imburrare gli stampini con burro morbido. Ciò consentirà di rimuovere facilmente la crème caramel.

Preparare il caramello: versare lo zucchero e l'acqua in una casseruola. Scaldare a fuoco medio.

Lasciar cuocere fino a quando il composto sarà leggermente colorato. Muovere circolarmente la pentola per far sciogliere lo zucchero.

Far caramellare e togliere la padella dal fuoco. Aggiungere rapidamente acqua calda in 2-3 volte con un mestolo a manico lungo. Tenere la padella lontana dal corpo per evitare che il caramello schizzi e bruci. Girare la pentola per mescolare bene il caramello caldo.

Versare il caramello negli stampini.

Preparare il composto di uova per la crème caramel. Rompere 2 uova in una ciotola. Mescolare un po' con una frusta. Lasciare la punta della frusta sul fondo per evitare di creare troppe bolle.

Aggiungere il latte e lo zucchero in una casseruola. Scaldarlo. Mescolare con una spatola fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Aggiungere il latte alle uova sbattute continuando a mescolare energicamente.

Passare il composto di uova al setaccio fine. Raschiare il fondo dello scolapasta con una spatola. Rimuovere la schiuma dalla superficie con un cucchiaio. Versare il composto di uova in un contenitore col beccuccio, che ne consenta un facile versamento e versarlo

negli stampini. Coprire ogni stampino con un foglio di alluminio. L'alluminio eviterà che la superficie della crema si secchi e permetterà anche alle crema di cuocere in modo uniforme. Scaldare l'acqua in una casseruola e adagiare delicatamente gli stampini. Uno strofinaccio posto sul fondo limiterà il calore. Ci dovrebbe essere abbastanza acqua per coprire metà degli stampini.

Mantenere la temperatura dell'acqua appena sotto il punto di ebollizione e cuocere gli sformatini per 18-20 minuti.

Non far bollire l'acqua altrimenti le creme perderanno la loro consistenza morbida. Indossare guanti resistenti al calore e rimuovere gli stampini. Quando si saranno raffreddati, conservateli in frigorifero.

Per servire la crème caramel, passare la punta di un coltello attorno ai bordi degli stampini. Servire gli sformatini su un piatto da portata.

(Liana Marabini)