

Crème caramel cu prune uscate

50—60 Min.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

250 ml	Lapte
130 g	Zahăr
6 bucăți	Foi de gelatină
129 ml	Apă
3 bucăți	Gălbenușuri
2 bucăți	Albușuri
300 ml	Smântână
300 ml	Frișcă
40 g	Zahăr granulat
1 linguriță	Baton vanilie de Bourbon întreg
0.5 lingurițe	Scorțișoară măcinată

Pentru prunele uscate

300 g	Prune uscate, fără sâmburi
300 ml	Vin de porto, roșu
300 ml	Vin roșu
100 g	Zahăr
100 g	Miere
1 linguriță	Portocale, uscate
3 bucăți	Cuișoare
2 bucăți	Scorțișoară baton
2 lingurițe	Baton vanilie de Bourbon întreg
1 linguriță	Scorțișoară măcinată

Pregătire

1. Pentru prunele uscate, adăuga vinul roșu, vinul de porto, zahărul și mierea într-o tigaie și pune-le la fiert. Adăuga amestecul de condimente și lasă să fiarbă în continuare.
2. Așază prunele uscate într-un borcan curat, sigilat și lăsa-le să se răcească. Se păstrează la rece până la servire.
3. Caramelizează zahărul într-o tigaie și deglasează cu apă.
4. Fierbe laptele cu vanilia, adaugă amestecul de caramel și pune din nou la fiert.
5. Înmoaie foile de gelatină în multă apă rece.
6. Bate gălbenusul pană devine pufos și toarnă peste amestecul de vanilie cald. Stoarce apă din foile de gelatină, apoi amestec-o impreună cu smântâna. Pune vasul care conține amestecul într-un vas mai mare cu apă cu gheată și bate pană se răcește.
7. Bate albușul cu zahărul, iar apoi adaugă frișca, scorțișoara și vanilia. Adaugă amestecul de albușuri și frișcă în amestecul de caramel.
8. Așază crema în 6 forme mici (100-150 ml) și lăsa să se răcească câteva ore.
9. Pentru a servi, scoate crema de caramel din forme, garniseste cu prunele uscate și bucură-te!