



Crème caramel cu prune uscate

🕒 50–60 Min. 🍴🍴🍴

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 gălbenușul până devine pufos și toarnă peste amestecul de vanilie cald. Stoarce apă din foile de gelatină, apoi amestec-o împreună cu smântâna. Pune vasul care conține amestecul într-un vas mai mare cu apă cu gheață și bate până 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, garnisește cu prunele uscate și bucură-te!

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

