



Карамел с дъх на канела и винени сливи

⌚ 50—60 Минути 🍷 🍷 🍷

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

250 ml	Прясно мляко
130 g	Кристална захар
6 листа	Желатин
120 ml	Вода
3 бр.	Жълтъци
2 бр.	Белтъци
50 g	Крема сирене
300 ml	Бита сметана
40 g	Кристална захар
1 ч.л.	♦ Бурбонска ванилова захар
½ ч.л.	♦ Канела на прах

За винените сливи

300 g	Сушени сливи, без костилки
300 ml	Червено вино Порто
300 ml	Червено вино Мерло
100 g	Кристална захар
100 g	Мед
1 ч.л.	Портокалови корички, настъргани
3 бр.	♦ Карамфил, цял
2 бр.	♦ Канела на пръчици
2 ч.л.	♦ Бурбонска ванилова захар
1 ч.л.	♦ Канела на прах

- 1 За да пригответе сушените сливи, ги поставете в тенджерата с всички посочени съставки и ги сварете. Добавете канела на прах и оставете да къкри.
- 2 Приберете ги в буркан и оставете да изстинат.
- 3 За карамела – карамелизирайте захарта и деглазирайте с водата.
- 4 Сварете млякото с ваниловата захар, добавете карамелената смес и оставете да къкри.
- 5 Оставете желатиновите листа в студена вода да омекнат.
- 6 Разбийте жълтъците докато станат пухкави и изсипете при тях сместа от стъпка 4.
- 7 Изстискайте желатиновите листа и ги сложете в купа с крема сиренето. Поставете купата в по-голяма такова с ледена вода и разбъркайте, докато сместа се сгъсти.
- 8 Разбийте белтъците със захарта, а битата сметана с канелата и ваниловата захар. Внимателно добавете пухкавите белтъци към битата сметана с помощта на шпатула, а след това добавете към карамелената смес.
- 9 Разпределете крема в 6 купички (по 100/150 ml всяка) и оставете в хладилника да се стегне за няколко часа.
- 10 Сервирайте крема като обърнете купичките много внимателно върху чиниите. Гарнирайте с ароматните сливи.

