



Карамел с дъх на канела и Винени сливи

🕒 50–60 Минути   

Подготвка

- За да пригответе сушените сливи, ги поставете в тенджера с всички посочени съставки и ги сварете. Добавете канела на прах и оставете да къкру.
- Приберете ги в буркан и оставете да изстинат.
- За карамела – карамелизирайте захарта и деглазирайте с вода.
- Сварете млякото с ваниловата захар, добавете карамелената смес и оставете да къкру.
- Оставете желатиновите листа в студена вода да омекнат.
- Разбийте жълтъците докато станат пухкави и изсипете при тях сместа от стъпка 4.
- Изстискайте желатиновите листа и ги сложете в купа с крема сиренето. Поставете купата в по голяма тачка с ледена вода и разбъркайте, докато сместа се сгъсти.
- 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.
- Разпределете крема в 6 купички (по 100/150 ml всяка) и оставете в хладилника да се стегне за няколко часа.
- Сервирайте крема като обрнете купичките много внимателно върху чинии. Гарнирайте с ароматните сливи.

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	Бити сметана
40 g	Кристална захар
1 ч.л.	👉 Бурбонска ванилова захар
½ ч.л.	👉 Канела на прах

За винените сливи

300 g	Сушенни сливи, без костишки
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

