



Kremna karamela s posušenimi slivami

⌚ 50–60 Min   

Priprava

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 ml	Mleka
130 g	Sladkorja
6	Lističev želatine
120 ml	Vode
3	Rumenjaki
2	Beljaka
50 g	Kisle smetane za kuhanje (Crème fraîche)
1 žlička	♦ Bourbon vaniljev sladkor v prahu
0.5 žličke	♦ Cimet mleti

Za suhe slive

300 g	Razkoščenih suhih sliv
300 ml	Port vina
300 ml	Rdečega vina
100 g	Sladkorja
100 g	Medu
1 žlička	Posušene pomaranče
3	♦ Klinčki celi
2 palčki	♦ Cimet celi
2 žlički	♦ Bourbon vaniljev sladkor v prahu
1 žlička	♦ Medenjaki, začimbna mešanica

- 1 Posušene slive dajte v ponev skupaj z rdečim vino, port vino, sladkor in med ter zavrite. Dodajte mešanico začimb za medenjake ter kuhajte še nekaj časa.
- 2 Slive dajte v kozarec za vlaganje, ga zaprite in pustite ,da se ohladijo. Servirajte hladne.
- 3 V ponvi karamelizirajte sladkor in zalijte z vodo.
- 4 Zavrite mleko z vaniljevim sladkorjem, dodajte karamelno zmes in ponovno zavrite.
- 5 Zmehčajte lističe želatine v hladni vodi.
- 6 Stepite rumenjake in jim dodajte karamelno mešanico. Iz lističev želatine iztisnite vodo in jih vmešajte v maso skupaj s kislom smetano. Skledo z mešanico postavite v večjo skledo z ledeno vodo in mešajte, da se ohladi.
- 7 Beljak stepite s sladkorjem, sladko smetano pa s cimetom in vaniljevim sladkorjem. Obe zmesi vmešajte v karamelno maso.
- 8 Nato kremo razporedite med 6 majhnih modelčkov (100-150 ml) in pustite nekaj ur, da se ohladi.
- 9 Servirajte tako, da kremno karamelo obrnete iz kalupov, okrasite s posušenimi slivami in uživajte!

