

CREM CAMELL

INGREDIENTI: per 10 crem caramel

- gr. 180 Zucchero
- n. 7 Tuorli
- n. 3 Albumi
- n. 1 Stecca di vaniglia
- dl. 5 Latte

PREPARAZIONE:

Sciogliere in una casseruola 60 gr. di zucchero fino a quando non diventa biondo, poi toglierlo dal fuoco e dal recipiente di cottura e versarlo in stampini a forma di bicchieri. In un recipiente montare i tuorli e lo zucchero fino a quando non diventa una crema ben liscia. Montare a neve ben ferma gli albumi e incorporarli ai tuorli. Portare ad ebollizione il latte con la vaniglia, versarlo nel composto e mescolare bene. Porre gli stampini in una teglia, versare dell'acqua calda nella teglia e coprire gli stampini fino a metà. Distribuire il composto negli stampini. Mettere nel forno scaldato a 170 °C finché il tutto non rassodi, per circa 30 minuti. Lasciare raffreddare e porre per molte ore nel frigo.