

CREME BRULEE

Difficoltà: media

Tempi di preparazione: 10 minuti più 40 minuti di cottura

Questo è un dolce che sta bene con tutto, le porzioni in genere sono molto piccole quindi adatte anche alla fine di una cena piuttosto ricca, anche se è talmente buona che spesso è richiesto il bis.

Ingredienti:

- 300 ml di panna da montare
- mezza stecca di vaniglia
- 2 tuorli d'uovo
- 75 g di zucchero semolato
- 25 g di zucchero di canna per la guarnizione

Procedimento

Accendere il forno a 120 gradi. Unire la stecca di vaniglia alla panna, riscaldare senza far bollire la panna e lasciare in infusione per 10 minuti. A parte unire i tuorli d'uovo con lo zucchero bianco e versarvi sopra la panna mescolando. Disporre su una teglia le cocotte di ceramica, versare un po' del composto in ciascuna filtrando attraverso un colino, mettere dell'acqua bollente sulla base della teglia fino ad arrivare alla metà dell'altezza delle cocotte ed infornare per 40 minuti. Una volta tolte dal forno far raffreddare e mettere in frigorifero coperte da un foglio di pellicola trasparente, al momento di servire cospargere la superficie della crema con lo zucchero di canna e far caramellare con un cannello da pasticceria oppure disponendo le cocotte nel piano alto del forno alla massima temperatura fino a formare una leggera crosticina caramellata sulla superficie.