



CREMA ROVESCIATA ALLA VANIGLIA



Dosi per:
6 persone



Tempo di preparazione: 30min
Tempo di cottura: 1h



Strumenti e accessori

- Vaporiera
Connection Base
- Tagliere
- Coltello adatto
- 6 stampini in pirex
- Pennello
- Frusta
- Colino
- Stecchino

Ingredienti:

- 3 uova
- 1 tuorlo
- 180 gr di zucchero
- 400 gr di latte
- 1 stecca di vaniglia

Procedimento:

Imburrare leggermente i bordi degli stampini. Mettere in un tegamino (possibilmente di rame non stagnato o di acciaio con il fondo spesso) 100 gr di zucchero e un paio di cucchiaini di acqua, scaldare e portare a caramello biondo.

Versare il composto negli stampini facendoli roteare in modo da ricoprire il fondo e le pareti di caramello. Portare il latte e la stecca di vaniglia (incisa verticalmente) a ebollizione. Sbattere le uova con lo zucchero e aggiungere delicatamente il latte bollente, filtrare da un colino. Dividere il composto negli stampini, coprire con la stagnola (o carta da forno) e disporre nella vaporiera: cuocere per circa 30/40 minuti (secondo la grandezza degli stampini). Raffreddare in frigo e sformare in singoli piattini.

Da ricordare: è una delle versioni meno ricche fra le tante creme cotte. Per renderla più sostanziosa e vellutata si possono aggiungere uno o due tuorli (gli albumi tendono a rassodare). Per verificare la cottura, inserire nella crema uno stecchino: se rimane asciutto quando lo si estrae, significa che la crema è pronta.

Buon appetito!