


Crema ai ribes

circa 2 porzioni

 facile up to 20 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 busta di Preparato per Crema Catalana
250 ml latte
250 ml panna
100 g cioccolato bianco tritato
3 rametti di ribes rosso

Preparare la crema catalana con il latte e la panna seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Aggiungere il cioccolato bianco e mescolare fino al completo scioglimento

Aggiungere le bacche di ribes e versare la crema nei vasetti.

Porre in frigorifero per almeno 1 ora.

Distribuire lo zucchero contenuto all'interno della busta piccola e caramellare la crema.

Decorare con un rametto di ribes.

*Il consiglio del Pasticciere:

Per evitare che i ribes si rompano al momento dell'aggiunta, puoi surgelarli prima dell'utilizzo.