

Crema Catalana al cacao e lamponi

circa 4 porzioni



up to 20 Min.

**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

70 g lampone
1 busta di Preparato per Crema Catalana
15 g cacao amaro
300 ml latte
200 ml panna

Per decorare:

lamponi a piacere

- 1 Taglia i lamponi:**
Taglia a metà i lamponi e disponili sul fondo di 4 stampini adatti al forno.
- 2 Versa la miscela:**
Versa la miscela della crema catalana nel pentolino con il cacao, aggiungi gradatamente il latte e la panna.
- 3 Porta ad ebollizione:**
Porta a ebollizione e fai bollire a fuoco medio per 1 minuto.
- 4 Distribuisci la crema:**
Distribuisci la crema nei 4 contenitori e poni in frigorifero per almeno 1 ora.
- 5 Cospargi lo zucchero:**
Distribuisci lo zucchero contenuto all'interno della busta piccola sulla superficie della crema. Come indicato sulla confezione procedi alla caramellizzazione dei dessert.
- 6 Decora:**
Decora a piacere con i lamponi.



cameo

7 **Conserva:**

Conserva la crema catalana il frigorifero e consumala entro 24 ore.

