

Crème Caramel alla frutta

8 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

2 buste di Preparato per Crème Caramel

1 l latte

scorza di mezzo limone intera
frutta fresca a piacere

- 1 Mescola il contenuto delle 2 buste grandi in un pentola con un poco di latte fino ad ottenere una crema omogenea, aggiungi il latte rimanente e la scorza di mezzo limone.
- 2 Porta ad ebollizione e fai bollire per 4 minuti circa a fuoco medio continuando a mescolare.
- 3 Distribuisci 1 bustina di caramello sul fondo di 1 stampo del diametro di circa 18 cm.
- 4 Togli la pentola dal fuoco, mescola per 1 minuto per ridurre la schiuma, elimina la scorza di limone, versa la crema nello stampo, fai intiepidire per 1 ora e poni in frigorifero per almeno 4 ore.
- 5 Prima di servire, sforma delicatamente il crème caramel sul piatto da portata e decoralo a piacere con frutta fresca.
- 6 Conserva il crème caramel pronto in frigorifero e consumalo entro 24 ore.