

# Crema gratinata con mele, rum e cannella

Ingredienti per 6 persone

2 mele golden  
400 ml di panna fresca  
80 gr.di tuorlo  
110 gr.di zucchero  
40 ml di rum ambrato  
cannella in polvere  
Zucchero di canna

Preparazione

Sbucciate le mele golden, togliete il torsolo e tagliatele a spicchi di un cm. Stendete le mele su una teglia e fatele cuocere a 140 gradi per 10 minuti circa, per farle asciugare un poco, quindi fatele raffreddare. Lasciate insaporire la panna in infusione con della cannella in polvere per almeno 30 minuti, poi scaldatela in un pentolino. In un recipiente mescolate i tuorli, lo zucchero e il rum, incorporate al composto la panna calda e filtrate il tutto per rimuovere la schiuma che potrebbe essersi formata. Disponete gli spicchi di mela a raggiera nelle cocotte, quindi riempitele con la crema. Mettete un canovaccio sul fondo della teglia, adagiatevi sopra le cocotte e versate l'acqua bollente nella teglia fino a ricoprire metà dell'altezza della cocotte. Fate cuocere la crema a bagnomaria in forno preriscaldato a 140 gradi per 1 ora circa, la superficie dovrà risultare compatta e dorata. Togliete dal forno e freddate prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero. Al momento dell'uso spolverate le creme con dello zucchero di canna e fatele gratinare in forno preriscaldato sotto il grill per qualche minuto. Servite subito in tavola.