

Creme caramel al rosolio

Ingredienti:

500 ml. latte
4 uova intere
2 tuorli
120 gr.di zucchero
1/2 baccello di vaniglia
1 bicchiere di rosolio

per il caramello

120 gr. di zucchero
per 8-10 stampini monoporzione

Preparazione

Preparate il caramello fondendo 120 gr.di zucchero in un padellino con 4 cucchiaini di acqua, senza mai mescolare. Quando lo zucchero raggiunge il colore del caramello, marrone ramato, toglietelo dal fuoco e versatelo sul fondo degli stampi monoporzione.

Portate ad ebollizione il latte con il baccello di vaniglia e i suoi semi, ottenuti incidendolo con un coltellino.

A parte battete le uova con lo zucchero e il Rosolio. Unite il latte bollente alle uova e schiumate il composto in superficie. Appena il caramello è freddo, versateci il composto della crème caramel bollente fino al bordo. Sistemate gli stampini in una teglia dai bordi alti con un panno sul fondo. Riempite la teglia di acqua calda e inserite nel forno preriscaldato a 130-140 gradi. Quando la crema inizia a sobbollire, spegnete il forno e lasciate terminare la cottura al suo interno. La crème caramel sarà pronta quando toccandola con un dito noterete che ha assunto una consistenza soda. Lasciate freddare in frigorifero e servite la crema ben fredda sformandola nei piattini.