

Каталонский крем

На 6 порций

Ингредиенты:

450 г сливок
1 ч. л. ванильного сахара
4 яичных желтка среднего размера
2 ст. л. измельченного миндаля
3 ст. л. коричневого фаринного сахара

Время приготовления:

прим. 50-55 минут
 прим. 50-55 минут

Время приготовления на пару:

30-35 минут
 30-35 минут

На порцию:

1533 кДж/ 365 ккал,
белки 7 г, жиры 33 г, углеводы
10 г, 0,5 ХЕ

>> К сведению:

Фаринный сахар представляет собой коричневый сахарный песок, который получается из карамельных леденцов. В сравнении с белым сахарным песком у него более сильный аромат, он улучшает зарумянивание и пористость выпечных изделий.

1 Сливки перед приготовлением нагреть.

2 Снять с плиты и добавить к сливкам ванильный сахар, яичные желтки и измельченный миндаль.

3 Массой заполнить 6 формочек для запеканок, накрыть алюминиевой фольгой, поставить на решетку и готовить. (Установки см. ниже)

4 Остудить и прим. на 4 часа поставить в холодильник. Посыпать фаринным сахаром и в течение 4 минут карамелизировать на предварительно нагретом гриле.

Установки для шага 3

90°C ; 30-35 минут
 90°C ; 30-35 минут

= пароварка
 = пароварка под давлением

