

Crema caramellata alla cannella

Una crema dolce e delicata resa ancora più intensa dall'aroma calda e inebriante della cannella. Il dessert ideale per chi ama sperimentare sempre nuovi sapori e scaldare la propria tavola invernale con il gusto della semplicità.

Chef: Carlo Cracco

Per: 4 persone

Tempo preparazione: 15 minuti (7 minuti con il SuperHeated Steam KitchenAid)

Cottura: 10 minuti

INGREDIENTI



500 gr panna (ridotta)
35 gr albumi
100 gr zucchero demerara
½ corteccia di una cannella intera

PREPARAZIONE

1. Far ridurre la panna in una casseruola con lo zucchero e la corteccia della cannella.
2. Prima che il composto di panna e zucchero bolla, unire a caldo gli albumi e sbattere velocemente per un minuto con l'aiuto di una frusta.
3. Versare nelle coppe di vetro e cuocere a 82° in forno a vapore a pressione per 4 minuti. Se non possedete il forno a vapore a pressione, potete utilizzare il cestino cinese facendo attenzione nel controllare spesso la cottura.
4. Una volta cotta, far raffreddare in frigorifero quindi caramellare con dello zucchero in modo da creare una leggera crosticina.
5. Servire con un sorbetto alla mandorla oppure con un gelato al cioccolato o pistacchio.