

Десерт «Крем-карамель»

Автор: Administrator

17.10.2016 00:00 - Обновлено 02.11.2016 19:44



Французы во всем мире славятся как искусные кулинары, настоящие знатоки своего дела. Гости, посещающие эту страну, не забывают отведать и оценить по достоинству их многообразные сладкие лакомства. Одним из самых популярных десертов французской сладкой кухни является замечательный по вкусу торт под названием «Крем-карамель».

Наслаждаться им предпочтительнее после того, как съедены основные блюда, т.е. утолен голод. Предлагаем познакомиться с рецептом приготовления такого десерта. Важно знать, что в основе его лежит французский десерт «Крем-брюле». Его вкус подобен вкусу знакомого нам мороженого.

Компоненты

Для карамели:

- сахар – 150 г;
- сок лимонный;
- вода – 60 мл.

Для крема:

- сливки 33% – 300 мл;
- молоко – 250 мл;
- яичные желтки – 2 шт.;
- яйцо – 1 шт.;
- сахар – 100 г;
- ванилин – 1 ч. ложка.

Приготовление

Готовим карамель. Для этого берем кастрюльку, вливаем туда воду, немного сока лимона и добавляем сахар по рецепту. Ставим на огонь, даем закипеть и в течение 5 минут варим смесь, помешивая. Затем полученную карамель убираем с плиты и сразу же наполняем ею керамические формочки.

Приступаем к приготовлению крема. Молоко и сливки льем в чистую кастрюльку, добавляем часть сахара, перемешиваем и отправляем на плиту со средним огнем, даем закипеть. В отдельную емкость вбиваем яйцо, желтки и всыпаем остальную часть сахара и ванилин. Эту смесь взбиваем венчиком и тонкой струйкой вливаем закипевшую смесь, быстро все перемешивая. Далее эту массу пропускаем сквозь сито и после этого раскладываем в формочки поверх карамели.

Затем формочки с содержимым помещаем в мультиварку. Не забыв при этом влить в чашу мультиварки немного воды, закрыть крышку и включить программу «Выпечка». Через 40 минут формы извлекаем, остужаем и располагаем их в холодильнике где-то на 5 часов. Перед тем, как попробовать угощение, накройте форму с лакомством плоской тарелкой и резким движением переверните, оно окажется у вас на тарелке.