Alessandro Borghese Kitchen Sound, la favolosa creme brulée di Amelie

borghese-5-0dbcedd7

CREME BRULE’E
TRATTO DA: IL FAVOLOSO MONDO DI AMELIE
(Costo € - Tempo 3h - Difficoltà #)

Ingredienti:
8 tuorli
500 ml panna fresca liquida
125 ml latte
130 g zucchero semolato bianco
1 baccello di vaniglia
Zucchero di canna q.b.
Menta q.b.
Zenzero q.b.

Preparazione:
Metti a bollire in un pentolino il latte con la panna. Aromatizza con il baccello di vaniglia e un pezzettino di zenzero.
In una ciotola separa i tuorli dagli albumi e monta lo zucchero con i tuorli.
Ottenuto un composto spumoso, incorpora la panna e il latte aromatizzati e mescola con una frusta per evitare la formazione di grumi.
Poni il composto all’interno di stampini e cuoci in forno a bagnomaria per 60 minuti a 90°C.
Sforna il dolce e fai raffreddare.
Servi la creme brulée, spolverando la superficie con lo zucchero di canna e caramella con un cannello. (In alternativa inforna in funzione grill per qualche minuto).

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno