

# Crema catalana



## ingredienti

300 g di panna da montare  
50 g di zucchero  
3 tuorli  
1/2 bacca di vaniglia  
zucchero di canna per la finitura

## PREPARAZIONE

10 min

## COTTURA

45 min

## RIPOSO

2 ore

## TEMPO TOTALE

2 ore 55 min

4 porzioni

## procedimento

Nella ciotola della planetaria (o in una terrina) montare molto bene i tuorli con lo zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Nel frattempo, portare ad ebollizione la panna con la bacca di vaniglia, quindi filtrarla con un colino a maglia stretta.

Preparare una teglia da forno, in grado di contenere tutti gli stampini per la cottura della crema catalana, adagiandovi un telo di cotone ben steso.

Azionare nuovamente la planetaria (o lo sbattitore elettrico) e unire ai tuorli montati la panna a filo, molto lentamente, fino a che non sarà perfettamente incorporata. Trasferire il composto ottenuto negli appositi stampini ed adagiarli nella teglia, quindi versare nella teglia due dita d'acqua, in modo che la crema catalana cuocia a bagnomaria.

Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 130°C per circa 45 minuti (leggere le note). Al termine, sfornare il dolce e far intiepidire, quindi trasferire in frigorifero lasciando rassodare per almeno 2 ore.

Prima di servire, cospargere la crema catalana con una presa di zucchero di canna, quindi caramellare con l'apposito cannello da cucina, oppure, in sua assenza, passare sotto il grill del forno alla massima potenza fino a doratura della superficie.