

Crema cu dulceata de lapte si mere caramelizate



Laura
Sava

Cand aveam 19 ani, acum o vesnicie parca, abia daca stiam sa fac o prajitura, si aia cu grad de dificultate zero ☺, iar un desert „la pahar”, o crema cu dulceata de lapte si mere caramelizate, ca cea pe care v-o prezint acum, n-ar fi putut decat sa ma infricoseze :))) Astazi, insa, imi este mult mai usor. Si sa fac deserturi mai complicate, si sa ma bucur de fiecare clipa petrecuta alaturi de cei dragi. Pentru ca asta conteaza cel mai mult, sa te simti iubit si implinit!

Pentru tine, Cipi, pentru cei 19 ani petrecuti impreuna, ca sot si sotie...plus anii de dinainte de asta, anii nostri de liceu, pe care i-am urat precum Bacovia ☺ ...am preparat cel mai bun desert de toamna, o toamna calda si frumoasa, ca cea ce ne-a unit pentru totdeauna! Te iubeeeesc!!! <3

Ingrediente:

Crema cu dulceata de lapte (dulce de leche):

- 395 g (305 ml) dulceata de lapte sau dulce de leche (conserva)
- 200 g Mascarpone
- 200 ml smantana pentru frisca
- 4 foite gelatina sau 1 lingurita gelatina granule

Mere caramelizate:

- 1 mar mare, decojtit
- 1 lingura mare cu unt
- 2 linguri zahar brun
- 1 lingurita scortisoara pudra

Decor:

- **Fursecuri moi cu mere**

Mod de preparare:

Pentru crema cu dulceata de lapte, eu am folosit o conserva cumparata in Grecia pe care scria: Caramelized concentrated milk (with sugar), una foarte asemanatoare celei de aici: **Banoffee Pie la pahar**. Voi, insa, daca nu gasiti ceva asemanator la noi (desi sunt multe magazine online care comercializeaza asa ceva), puteti sa preparati acesta dulceata de lapte, cunoscuta sub numele de „dulce de leche”, acasa, din lapte de vaca si zahar: **Napolitane cu dulceata de lapte**.

De aici incolo, lucrurile se-mpleteșc usor □ Foitele de gelatina se pun la umflat in multa apa rece (daca folositi gelatina la plic, turnati doar 100 ml apa rece peste granulele de gelatina). Branza Mascarpone, scoasa cu vreo 2 ore inainte din frigider, se bate cateva secunde cu mixerul, intr-un bol inalt (asta, ca sa nu zboare prin toata bucataria); se adauga apoi dulceata de lapte (ce trebuie sa fie ca o crema groasa, ca un caramel) si se mai amesteca putin. Separat, intr-un bol mai mic, se bate frisca si se inglobeaza in crema. La sfarsit, se adauga gelatina foite, scursa de apa si

topita la microunde sau la bain-marie, sau gelatina pudra, pe care nu o mai scurgeti de apa, ci o topiti asa cum e. Doar cateva secunde, nu mai mult, pentru a nu-si pierde calitatile de inchegare! Iar pentru ca crema sa nu faca cocoloase, nu turnati gelatina topita direct in crema, ci amestecat-o mai intai cu 2, 3 linguri de crema si de-abia dupa aceea inglobati-o, amestecand energic, in crema de lapte. Cam ca si la ciorbele cu galbenus si smantana ☺

Crema cu dulcea de lapte se repartizeaza in boluri sau in pahare...eu am avut la indemana frumoasele mele vase Ramekin...si se lasa la frigider cca. 5-6 ore (eu le-am lasat peste noapte).



Pentru a obtine niste felii grozave de mar caramelizat, taiati marul in felii potrivit de subtiri si puneti-le in tigaie impreuna cu untul, zaharul brun si scortisoara. Lasati la foc mic cca. 7-8 minute, cat sa se inmoiae putin merele (nu uitati sa intoarceti feliile de mar, din cand in cand).

Formele cu crema se orneaza cu mere caramelizate si fursecuri...si se mai pudreaza cu putina scortisoara, daca, bineinteleas, va place scortisoara in halul in care-mi place mie (posibil sa fiu cea mai fanatica la capitolul asta ☺)



Atat de bun!!!!



Iar consistenta cremei e de vis!!!!

Laura
Sava



Laura Sava

Se pare ca l-am cucerit din nou pe Cipi cu desertul asta, fiindca i-a placut tare mult, la fel de mult ca **Tortul Profiterol**, care e tortul suprem pentru el! :))