

# Crema de zahar ars cu dovleac



As manca crema de zahar ars non-stop, mai ales crema de zahar ars cu dovleac!!! Am ajuns la aceasta concluzie dupa generoasele cantitati de dovleac si zahar ars ingerate de-a lungul timpului ☐ Sper din tot sufletul sa mai aveti ceva „resurse” prin congelator si sa o incercati. E super delicioasa!!!

## Ingrediente:

### Pentru caramel:

- 150 g zahar (1 cana)
- 100 ml apa (1/2 cana)

### Pentru crema:

- pulpa unui dovleac de marime medie (450-500 g.)
- 6 oua mari
- 150 g zahar (1 cana)

- 500 ml lapte (2 cani)
- 2 linguri rom (optional)
- 1/2 lingurita scortisoara sau esenta vanilie (optional)

## Mod de preparare:

Caramel: se pune zaharul si apa intr-o cratita simpla de mancare, pe foc mic. Se lasa la foc mic pana cand se topeste zaharul (cca. 2 minute), timp in care se amesteca din cand in cand, dupa care se da focul mai tare si se lasa la caramelizat, fara a se mai amesteca in caramel. Aveti grija sa nu se arda (sa nu se innegreasca prea tare) fiindca devine amar. Fierbinte, se „imbraca” peretii cratitei si se lasa deoparte, la racit.

Crema: pulpa dovleacului se macina la blender sau se fierbe (taiat bucatele) in putina apa, in cazul in care nu aveti gadgetul tocmai expus ☐

Se amesteca ouale cu zaharul, laptele fierbinte si pasta de dovleac. Se adauga romul, esenta de vanilie sau scortisoara.

Compozitia rezultata se toarna in cratita tapetata cu caramel si se pune la cuptor intr-o tava cu apa fierbinte (apa sa ajunga pana la jumatatea cratitei), exact cum am facut aici: [Crema de zahar ars](#).

Se lasa cca. 40-50 de minute la foc moderat (175 grade C).

Verificati daca s-a copt infingand o scobitoare in crema; daca iese curata, crema e gata.

Se scoate apoi din cuptor si se lasa sa se raceasca in cratita. Se pune la frigider pentru cel putin 4-5 ore sau peste noapte, cum am facut eu.

Inainte de a o servi, se trece cu un cutit pe langa marginile cratitei pentru a o dezlipi si se rastoarna pe un platou, in modul asta: se pune platoul deasupra cratitei si se rastoarna, cu o miscare fema, crema.

Asa mi-a iesit mie ☐



*Laura Sava*



*Laura Sava*



Pentru voi, cu drag!!!



Pozele vechi:

```
[shashin type="photo" id="15479" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

```
[shashin type="photo" id="15480,15481,15482,15483" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```