

# Crema de zahar ars



Crema de zahar ars sau celebra Creme caramel! Multe nu sunt de zis, doar ca ne era o pofta teribila de crema caramel, asa ca n-am mai stat pe ganduri.

Am facut-o si mancat-o chiar atunci noaptea...un „pic” dupa cina ☐  
Si a doua zi am mai facut o tura!!! :)))

E desertul meu preferat!!!

## Ingrediente pentru 4 portii:

### Pentru caramel:

- 100 g zahar
- 3, 4 linguri de apa

### Pentru crema de vanilie:

- 500 ml lapte gras
- 1 baton de vanilie

- 4 oua mari
- 70 g zahar

!!! Preparatul va fi si mai savuros cu smantana pentru frisca in loc de lapte; sau puteti folosi o cantitate egala de lapte si frisca lichida.

### **Mod de preparare:**

Incingeti cuptorul la 170 grade C (foc domol). Pregatiti 4 forme mici (rezistente la cuptor), cu diametrul de cca. 10 cm.

### **Caramelizare zahar:**

Se lasa sa se caramelizeze, la foc mic, 100 g zahar cu cele 3, 4 linguri de apa (apa o puteti pune fie de la inceput fie la sfarsit, ca sa „stingeti” caramelul). Nu amestecati decat in momentul in care vedeti ca zaharul se arde pe margini!!! Doar invartiti usor vasul, pana cand zaharul se caramelizeaza.

Aveti insa grija sa nu ardeti zaharul, pentru ca va deveni amar. Cand e gata, turnati caramelul in forme (numai la baza). Lasati-l sa se raceasca si ocupati-va de crema.

### **Crema de vanilie:**

Pentru crema, laptele se pune la fiert impreuna cu batonul de vanilie, crestut, pentru ca semintele sa aromatizeze bine crema. Bateti intr-un vas ouale cu 70 g zahar. Turnati laptele fierbinte, in fir subtire, si amestecati energic.

Indepartati pastaia de vanilie si strecurati compozitia intr-un vas.

### **Preparare crema caramel:**

Turnati compozitia in cele 4 vase „tapetate” cu caramel. Asezati-le apoi intr-o tava/forma mare de sufleu plina cu apa fierbinte (apa sa ajunga pana la jumatatea formelor). Dati vasul la cuptor pentru cca. 35-40 de minute.

Luati vasul din cuptor, scoateti formele din bain-marie si lasati-le sa se raceasca. Puneti-le pentru minim 1 ora la frigider, sau cel mai bine, peste noapte.

Desprindeti crema cu ajutorul unui cutit ascutit, astfel: cu atentie, se trece cu un cutit pe langa marginile formei, dupa care se rastoarna pe farfurii. Stiti cum, da?! ☐ ...asezati farfuria deasupra formei si cu o miscare ferma o rasturnati, ca si  **aici**, de ex.

Se serveste, dupa dorinta, cu siropul de zahar rezultat.

...cateva poze imbietoare cu portia de anul asta, preparata de Bogdi meu drag ☐





*Laura Sava*



*Laura Sava*

I-a iesit de-un milion de ori mai bine decat mie!!! ☐ Copilul meu frumos, bucatar mai mare decat mami :)))

V-a pastrat si voua o portie! <3





Pozele vechi:







Delicios!!!