

Crema catalana, helada y quemada



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: JuanRa Aparisi **Recetizador:** Isabel Ignaci



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 1 persona :

- 1ogr por vaso de Caramelo Líquido
- 1 unidad (9 por cada litro) de Gelatinas
- 2 bolas de Helado de caramelo
- 50gr de Crema de natillas
- Azúcar

Preparación:

Paso 1

Gelatinizar el caramelo líquido y fondear en el vaso de presentación

Paso 2

Colocar el sifon la crema de natilla, cerrar, cargar y mantener frío

Paso 3

Montaje: 1) En el vaso colocar dos bolas de helado caramelo 2) Terminar sifoneando la crema de natillas 3) Espolvorear azúcar (de la del taper encima del cacao) 4) Quemar con la ayuda de un soplete