

# Crema catalana, helada y quemada



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** JuanRa Aparisi **Recetizador:** Susana Domingo



**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 liquido y fondear en el vaso de presentacion

### Paso 2

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

### 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