Crema catalana, helada y quemada

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

Creador: JuanRa Aparisi **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 1 persona :

- 10gr 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 azucar (de la del taper encima del cacao) 4) Quemar con la ayuda de un soplete