

Crema braziliana

Crema braziliana

Ingrediente :

1/2 l lapte, 4 linguri de zahar, vanilie, 2 linguri esenta de cafea, 1 lingura cacao, 6 oua, 3 linguri de zahar pentru imbracat forma

Preparare :

Se pune laptele la fiert cu zahar si vanilie. Cind a dat in clocot, se da la o parte si se adauga cafeaua. Separat se pune cacao cu putina apa (pentru a se umecta cacao), iar cind este o crema se amesteca cu laptele si cafeaua. Se bat ouale intregi si se amesteca cu compozitia formata din lapte. Se tapeteaza o forma cu zahar ars, se toarna compozitia. Aceasta forma se aseaza intr-un vas cu apa si se da la cuptor la foc mic 45 minute. Dupa coacere, se lasa sa se raceasca in baia marina, cind este rece, se desprinde usor cu un cutit, se rastoarna pe un platou.