

# Crème caramel al whisky

Dolce

⌚ pronto in: 28 min  
⌚ tempo cottura : 8 min

difficoltà:



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

### Per il caramello:

- 80 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaio d'acqua
- qualche goccia di succo di limone

### Per il crème caramel:

- 1 Ecodose di latte intero (pari a 250 ml)
- 1 tuorlo
- 2 uova
- 60 g di zucchero
- 1/2 bacca di vaniglia
- 2 cucchiai di whisky

## PREPARAZIONE

- › Inizia preparando il caramello: in una casseruola versa lo zucchero semolato, l'acqua e il succo di limone. Fai cuocere a fuoco medio, senza mai mescolare, muovendo la casseruola fino a quando si sarà formato un caramello ambrato. Versa immediatamente sul fondo di 4 stampini monoporzione.
- › In una ciotola sbatti le uova e i tuorli con una frusta, prima da soli e poi insieme allo zucchero semolato e al whisky cercando di incorporare meno aria possibile. Versa il latte tiepido a filo sulle uova filtrandolo con un colino a maglie fitte e mescolando continuamente. Aiutandoti con un mestolo, versa il composto negli stampi facendolo passare di nuovo da un colino a maglie fitte per rimuovere eventuale schiuma superficiale che si potrebbe essere formata.
- › Nella pentola a pressione metti il cestello per la cottura a vapore insieme a 2 ecodosi di acqua, pari a 500 ml. Metti all'interno gli stampi, che avrai coperto con dell'alluminio per evitare di far entrare acqua nei dessert, sfalsandoli e disponendoli su due piani. Chiudi con il coperchio e cuoci per 8 minuti dalla fuoriuscita di vapore, abbassando la fiamma al minimo. Fai uscire il vapore, quindi apri la pentola e preleva gli stampi.
- › Elimina l'alluminio, porta a temperatura ambiente e trasferisci in frigorifero per almeno 3 ore. Al momento di sformare i crème caramel, passa con la lama di un coltello affilato lungo i bordi di ciascuno stampo, quindi appoggiali sopra un piatto e capovolgili con un movimento deciso. Se il dolce non dovesse scendere subito picchietta delicatamente il fondo dello stampo lasciando che il crème caramel si stacchi da solo.

Ricetta realizzata da



### Tempo cottura / Ecodosi

#### Pentola 1 pressione

Tempo cottura : 8 minuti

Ecodosi : 1 + 2

#### Pentola 2 pressioni

Tempo cottura : 8 minuti

Ecodosi : 1 + 2

Posizione: 1

1 Ecodosi = 250ml