CRÈME CARAMEL CON SALSA DI LAMPONI E VANIGLIA



INGREDIENTI PER 12 PORZIONI

- 1 busta Preparato per Creme Caramel in polvere
- 1l latte
- Topping al Caramello
- 1 stecca di vaniglia

per la salsa di lamponi

- 100g zucchero
- 0,2l acqua
- 200g lamponi

PROCEDIMENTO

- Preparare il Crème Caramel come da ricetta, aggiungere la stecca di vaniglia, versare il topping al caramello sul fondo degli stampi individuali e unire la miscela infine riporre in frigorifero a raffreddare.

per la salsa di lamponi

- Preparare uno sciroppo di acqua e zucchero, a bollore aggiungere i lamponi, frullare il tutto e passare a un colino fine raffreddare in frigo.

montaggio del piatto

- Sformare sul piatto la crema accompagnandola con la salsa di lamponi, la stecca di vaniglia sovrapposta e zucchero a velo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Preparato per Creme Caramel in polvere



Topping al Caramello