



reteta-video.ro

Crema Caramel sau Crema de Zahar Ars

Toata lumea ii spune **crema de zahar ars** si este cu siguranta desertul copilăriei pentru multi dintre noi. Este o reteta clasica si acum o pregatesc destul de rar, ramane in topul preferintelor mele. Multi or sa sa spuna ca este o bomba calorica, sunt convinsa, dar de aceea daca sunteti pofticiosi sau daca tineti la silueta, o sa fie putin mai dificil sa urmariti reteta video. Altii or sa spuna ca nu este **reteta traditionala pentru crema de zahar ars** si, ca sa fiu sincera, nici eu nu stiu care este exact. Stiu doar care este diferenta dintre cele doua: francezii numesc **crème caramel** si **crème brûlée**. Prima, poate mai apropiata de crema noastra de zahar ars, budinca rasturnata intr-un sos de caramel si se pare ca de fapt isi are originile in Portugalia, iar **crème brûlée** este cam aceeași bucatarie acoperita in sa cu un top crocant de caramel. Lasandu-i pe altii sa-si bata capul cu aceste probleme, va marturisesc ca weekend-ul trecut m-a apucat o pofta teribila de ceva dulce, dar ceva dulce, dulce. Asa ca am sunat-o pe mama sa o intreb cum face ea **crema de zahar ars** si m-am pus pe treaba. Evident ca mi-a spus si secretele ei, asa ca mi-a iesit excelenta. In primul rand atunci cand pregatim **zaharul caramelizat** nu trebuie sa-l lasam prea mult sa fiarba pentru ca altfel devine amar, asa ca atunci cand este galben-brun este gata. Oricum se va mai gati in urmatoarele minute, fiind fierbinte. Daca va place mai mult **sos caramel**, sigur ca puteti sa-l faceti cu mai mult zahar, pastrand in sa proportiile. Eu prefer sa fac crema de zahar ars in forme individuale, mi se pare mai usor de manevrat si la fel de bine o puteti transforma intr-un tort daca o faceti intr-un vas mare, doar ca trebuie sa mariti timpul de coacere. Si daca tot va place de coacere, **crema de zahar ars** se pune in bain-marie, adica vasele cu crema se pun intr-un vas mai mare care contine apa fierdinta care pe timpul coacerii nu ar trebui sa clocoteasca. Pare complicat, dar de fapt este foarte simplu. Din punctul meu de vedere cel mai complicat este ca desertul trebuie lasat sa se raceasca, apoi pus in frigider pentru minim 4 ore. Si stai si numeri minutele pana cand sa o savurezi. Clar asta e cel mai complicat!

INGREDIENTE CREMA CAMEL SAU CREMA DE ZAHAR ARS

10 oua
1 litru de lapte
200 g de zahar
o pastaie de vanilie
sare
200 g de zahar
65 ml de apa

MOD DE PREPARARE CREMA CAMEL SAU CREMA DE ZAHAR ARS

PASUL 1

Pregatim caramelul – punem apa intr-o craticioara impreuna cu 200 g de zahar. Asezam craticioara pe aragaz, la foc mediu, si amestecam continuu pana cand zaharul se dizolva complet. Lasam apoi caramelul sa fiarba cam 5-7 minute, fara a mai amesteca, pana cand caramelul sa devina usor maroniu.

PASUL 2

Punem cu atentie cam doua linguri cu caramel fierbinte in fiecare forma, pe rand. Daca alegeti sa faceti un tort de zahar ars, rasturnati caramelul in forma dorita, iar daca aceasta va permite sa o puneti pe aragaz puteti sa-l pregatiti direct in ea. Rasucim forma astfel incat sosul de caramel sa-i acopere baza si sa-i imbrace peretii, nu neaparat pana sus. Lasam zaharul caramelizat sa se raceasca si apoi sa se intareasca (va incepe sa se auda cum trosneste si crapa).

PASUL 3

Incalzim cuptorul.

PASUL 4

Despicam batonul de vanilie si il razuim pentru a-i aduna semintele.

PASUL 5

Punem laptele impreuna cu semintele de vanilie intr-o craticioara si il lasam sa fiarba.

PASUL 6

Punem cam un sfert de lingurita cu sare peste oua, adaugam zaharul (200 g) si mixam la viteza mare pana cand zaharul se dizolva complet.

PASUL 7

Laptele a fiert, asa ca il punem incet, polonic cu polonic, peste crema de oua si zahar in timp ce amestecam continuu cu un tel. Compozitia trebuie sa fie fluida si spumoasa, tocmai de aceea trebuie sa amestecam continuu pentru ca ouale sa nu se coaguleze si laptele adaugat fierbinte.

PASUL 8

Caramelul din forme s-a intarit, asa ca le umplem cu crema de lapte, oua si zahar.

PASUL 9

Asezam vasele intr-o tava, in care turnam apa fierbinte astfel incat sa ajunga pana la jumatate din inaltimea lor si le punem in cuptor sa se incalzeasca la 150 de grade, sa se gateasca la bain-marie, pentru aproximativ o ora.

PASUL 10

Cand crema de zahar ars tremura usor la atingere ca o piftie, dar este legata si aurie o scoatem din cuptor. O lasam sa se raceasca la temperatura camerei, apoi o punem in frigider pentru minim 4 ore.

PASUL 11

Trecem usor cu un cutit subtire pe marginile formelor si desprindem crema de acestea. Asezam deasupra formei o farfurie putin acoperita cu oala si o intoarcem brusc si tinand strans si de farfurie si de forma o scuturam bine.

PASUL 12

Ridicam forma si lasam siropul de caramel sa se scurga in farfurie. La fel de bine putem sa servim crema caramel direct din forma sau sa le mai desfacem, mai ales daca o facem in vase individuale.

PASUL 13

Servim rece, simpla, cu un mot de frisca deasupra sau o cupa cu inghetata.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Crema Caramel* sau *Crema de Zahar Ars*.

POFTA BUNA!