

La cucina filmata

Cremini con composta di ciliegie

☆☆☆ facile

🕒 20' + riposo

🕒 1h 45'

€€€

Ingredienti per 6 persone:

- 700 g di ciliegie
- 4 cucchiaini di zucchero di canna
- 200 ml di panna liquida fresca
- 2,5 dl di latte + 1 limone
- 6 albumi + 150 g di miele
- 2 cucchiaini di rum
- 1/2 baccello di vaniglia + sale

210 cal/porzione

1 Preparate il composto. Versate metà del miele in una piccola casseruola, unite il latte, la scorza grattugiata di 1/2 limone e il baccello di vaniglia. Portate a ebollizione, aggiungete la panna e, dopo 1 minuto, spegnete e unite il liquore. Sbattete il miele rimasto con gli albumi e un pizzico di sale, senza renderli spumosi. Unite a filo, mescolando, il composto a base di latte e panna filtrato.

2 Fate i cremini. Suddividete il composto in 6 stampini da budino monoporzione, sistemati in una pirofila, versate tanta acqua

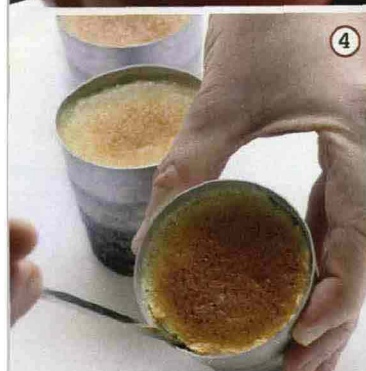
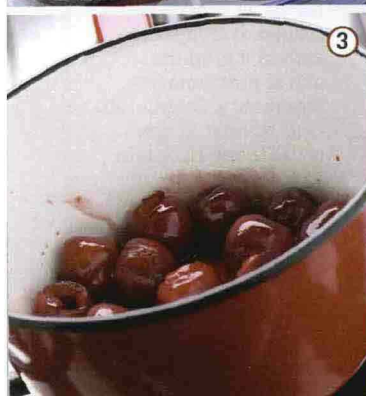
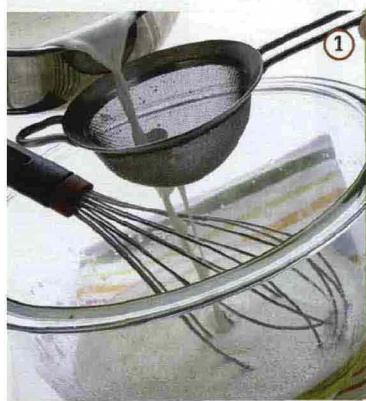
fredda, fino a raggiungere i 2/3 dell'altezza degli stampi e cuocete in forno già caldo a 150° per circa 1 ora e 45 minuti. Togliete la pirofila dal forno, fate raffreddare i cremini, poi metteteli in frigo per almeno 2-3 ore.

3 Cuocete le ciliegie. Snocciate le ciliegie e mettele in una casseruola con lo zucchero di canna e il succo del limone; cuocetele a fuoco medio per 10 minuti (non dovranno disfarsi). Mettete il coperchio e lasciate raffreddare.

4 Completate. Passate la lama di un coltellino intorno al bordo interno degli stampini, poi capovolgeteli su un piatto per dolci oppure in piattini individuali, con un colpo netto. Distribuite intorno a ciascuno 2 cucchiaini della composta di ciliegie preparata e guarnite, se vi piace, con ciliegie fresche lavate e private del picciolo.

SAPERNE DI PIÙ

Lo zucchero di canna
Chiamato anche grezzo, è di colore ambrato e presenta un gradevole retrogusto di miele e liquirizia. Perfetto per la preparazione di creme e dolci, soprattutto a base di frutta, è anche un ottimo dolcificante per bevande calde e macedonie. È leggermente meno calorico dello zucchero bianco ed è in genere più ricco di minerali. È meglio scegliere il tipo integrale.



Golosi con salsa al cioccolato

Preparate il composto come indicato al punto 1 della ricetta, suddividetelo in 6 stampini e cuocetelo a bagnomaria in forno caldo come indicato al punto 2. Nel frattempo,

spezzettate 100 g di **cioccolato fondente**, raccoglietelo in un pentolino, aggiungete 6 cucchiaini di acqua e fatelo

sciogliere su un bagnomaria a leggera ebollizione, mescolando con un cucchiaino di legno. Passate la lama di un coltellino lungo il bordo interno degli stampini e capovolgete i cremini in piatti individuali con un colpo secco. Togliete gli stampini, metteteli intorno a ciascun cremino il cioccolato fuso e completate, se vi piace, con **lamponi freschi**. Mettete in frigo per 2 ore. Potete preparare i cremini il giorno prima e tenerli in frigo. Sformateli e guarniteli al momento di servire.

si possono preparare
in anticipo: negli stampini,
in frigo, si conservano bene
per almeno 2 giorni

Bicchieri Alessi, posate Sambonet

www.ecostampa.it

GLI ATTREZZI SU MISURA

- **La frusta.**
Indispensabile per preparare
il composto di base dei cremini.
In acciaio con impugnatura
antiscivolo. (GiòStyle, a circa 8,90 €).
- **Gli stampini.**
In silicone, con pareti lavorate
per ottenere cremini "disegnati".
La confezione contiene
6 stampini (Crème-à-porter,
Guardini, 6 pezzi a 13 €).



I PRODOTTI GIUSTI



Il miele di mela, delicato e
profumato, dà ai cremini un
tocco in più. Rigoni di Asiago,
400 g, da 5,50 €



Un rum riserva speciale, buono
per il dolce, ma soprattutto da
gustare lentamente col dessert.
Rum Ron Millonario 15, a 45 €