

CANNAMELA

Crema al kummel



Ingredienti

- 400g latte
- 300g zucchero
- 5 tuorli
- 55g farina
- 150g acqua
- 6 cucchiaini kummel in semi CANNAMELA
- 200g mascarpone
- Ingredienti per decorazione:
- spicchi d'arancia pelati al vivo
- riccioli di cioccolato



Porzioni
6 persone



Portata
Dolce



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
772*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Sciroppo al kummel: portate a bollore l'acqua con 140 g di zucchero e i semi di kummel Serie Oro CANNAMELA.
- 2** Lasciate in infusione per 5/6 minuti, poi filtrate e tenete da parte.
- 3** In una casseruola sbattete i tuorli con lo zucchero rimasto e, quando avrete ottenuto un composto gonfio e spumoso, setacciate sulla massa la farina.
- 4** Senza smettere di mescolare, versate a filo il latte.
- 5** Ponete sul fuoco e, sempre mescolando con un cucchiaino di legno, addensate la crema.
- 6** Allontanate dal calore, poi spolverizzate la superficie con un poco di zucchero affinché non si formi la pellicola.
- 7** Lasciate raffreddare e incorporate lo sciroppo al kummel.
- 8** A parte sbattete il mascarpone, quindi unitelo delicatamente alla crema fredda.
- 9** Ponete in frigo per qualche ora prima di servire.
- 10** Decorazione: versate la crema nelle coppette di servizio e decorate la superficie con spicchi di arancia pelati al vivo e riccioli di cioccolato.