



## **Crema catalana**

### **Ingredienti per 8 persone**

350 g	Mascarpone Santa Lucia
n° 5	Uova
75 g	Zucchero
n° 1	Bicchiere di latte
120 g	Zucchero di canna
25 g	Gelatina in fogli
n° 1	Scorza di un limone grattugiato
q.b.	Cannella
q.b.	Rum

### **Preparazione**

1. Amalgamare bene il mascarpone (preferibilmente mascarpone Santa Lucia) con le uova e lo zucchero bianco.
2. Unire il latte, la cannella e l'aromatizzazione preferita (rum o limone grattugiato).
3. Incorporare velocemente la gelatina sciolta e versare nelle apposite coppette e lasciar raffreddare bene in frigorifero.
4. Cospargere la superficie con dello zucchero di canna che dovrà essere fatto caramellare molto velocemente con il cannello a gas.  
(Questo lavoro va fatto molto velocemente e non in forno per far sì che la crema al mascarpone non si scaldi troppo e non diventi liquida).
5. Rimettere in frigo per qualche minuto e poi servire.