



Natilla al Horno de Uchuvas

Description

This Natilla or Physalis Crème Brule is fantastic for a dinner party or any other special occasion. The Physalis gives a great combination of acidity and sweet flavour.

Natilla al Horno de Uchuvas or Physalis Crème Brule (English version below)

Ingredientes

- 500 mililitros de crema de leche o nata
- 100 gramos de uchuvas (Physalis) lavadas y sin hojas
- 4 yemas
- 150 gramos de azúcar
- 1 Astilla de canela
- 2 clavos de olor
- 100 mililitros de agua

Preparación

1. Se ponen las uchuvas, 100 gramos de azúcar, canela y clavos de olor en una olla a fuego medio.
2. Se deja cocinar hasta que el jugo de las uchuvas este espeso.
3. Retire los clavos, la canela y deséchelos.
4. Luego de cocinar se deja enfriar y se licua este dulce.
5. En otra cacerola ponga la crema de leche y deje calentarla sin que llegue a hervir.
6. Batir las yemas hasta que estén bien cremosas.
7. Agregar el dulce de uchuvas, las yemas a la crema caliente y mezclar bien.
8. Repartir la mezcla en moldes individuales.
9. Poner los moldes sobre una bandeja de horno con agua hasta la mitad y cocinar al baño maría por unos minutos hasta que estén ligeramente dorados por encima
10. Retirar la bandeja del horno y dejar enfriar.
11. Cuando estén fríos dejarlos en la nevera por 30 minutos como mínimo.
12. Luego cubrir la superficie de cada natilla con una capa del azúcar.
13. Colocarlas en el grill del horno para que el azúcar se funda y forme una capa de caramelo.

Physalis Crème Brule (English version)

Ingredients

- 500 millilitres of double cream
- 100 grams of Cape gooseberry (Physalis) washed and without leaves
- 4 egg yolks
- 150 grams of sugar
- 1 stick cinnamon
- 2 cloves
- 100 millilitres of water

Preparation

1. Put all the Physalis, 100 grams of sugar, cinnamon and cloves in a saucepan over medium heat.
2. Allow to cook until the Physalis juice is thick.
3. Remove the cloves and cinnamon and discard.
4. After cooking let it to cool and liquefy the jam.
5. Put the cream into a saucepan and heat without allowing it to boil.
6. Beat the egg yolks until well creamed.
7. Add the Physalis sweet, the egg yolks to the hot cream and mix well.
8. Divide the mixture into individual moulds.
9. Place the moulds on a baking tray with water up to half of double boiler and cook for a few minutes until lightly browned on top
10. Remove pan from oven and let cool
11. When cool put into the fridge for 30 minutes.
12. Covering the surface of each of crème Brule pot with a layer of sugar.
13. Place them on the grill so the sugar melts and forms a layer of caramel.