

# Crème brûlée coi lamponi

6 porzioni



Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Ripieno 1:**

150 g di lamponi surgelati

**Ripieno 2:**

2.5 dl di latte

2.5 dl di panna

1 busta di Crème Brûlée Dr. Oetker

**Decorazione:**

1 di Crème Brûlée Dr. Oetker  
(contenuta nella confezione)  
lamponi

**1 Preliminari:**

Preparare 6 formine adatte alla cottura in forno (Ø 8 cm).

**2 Ripieno 1:**

Distribuire i lamponi surgelati nelle formine.

**3 Ripieno 2:**

Preparare la crema seguendo le indicazioni riportate sulla confezione e versarla delicatamente sopra i lamponi. Riporre **in frigorifero per almeno 1 ora.**

**4 Decorazione:**

Appena prima di servire, preriscaldare il forno con la funzione «grill». Spargere lo zucchero caramellato uniformemente sulla crema. Collocare gli stampini sul ripiano più alto per 1-3 minuti, il più vicino possibile al grill. Lasciare aperta la porta del forno. Non appena lo zucchero risulta caramellato, togliere dal forno, decorare coi lamponi e servire caldo.