

# Leche Volteada

(„gestürzte Milch“)



Gehaltvoll – und süß...

Nur wenige wissen, dass wir hier in Deutschland alle Zutaten für diese spezielle Nachspeise finden können!

Ein typischer Nachtisch des Hochlandes für alle, die Milch, Caramellgeschmack und Zucker nicht verschmähen.

## Zutaten für 4 Personen:

- 3 bis 4 Ei(er)
- 50 Gramm Zucker
- 1 Dose/n Kondensmilch, aber wichtig: gezuckert!  
(Milchmädchen, keine "normale" Kondensmilch!)
- 1 EL Rum (kann man auch weglassen)
- 1 Dose/n "normale" Milch 3,5%  
(die Dose der Kondensmilch als Maß nehmen)

## Zubereitung der Creme:

Die gezuckerte Kondensmilch in eine Schüssel geben, die gleiche Menge Milch (Dose zum Abmessen nehmen) dazugeben, die 3-4 Eier und den Rum nach und nach hinzugeben und mit dem Mixer verrühren.

## Ofen-Form mit Caramell vorbereiten:

Zucker mit ein bisschen Wasser in einer Pfanne erhitzen und schmelzen lassen, bis ein Karamell entstanden ist. Hier müssen Sie ganz genau beobachten, dass der Zucker karamellisiert, aber nicht anbrennt – etwas Geschick ist hier gefragt! Dann in eine feuerfeste Form geben, dort mind. 10 Min abkühlen lassen. Die Eier-Milch-Mischung darüber gießen.

## Backen:

Den Backofen am besten ohne Umluft auf 220 Grad (bei Umluft: 200 Grad) vorheizen. Eine flache Form darin mit Wasser 2-3 cm füllen, das Wasser

erhitzen lassen. Ist der Ofen und das Wasser heiß, die Form mit dem Nachtisch in das Wasser stellen, dann 25-30 Min. garen, bis die Masse schnittfest ist (Stäbchenprobe). Bei Umluft evtl. die Form mit dem Nachtisch abdecken/mit einem Deckel schließen, damit die Oberfläche nicht verbrennt. Ist der Nachtisch fest genug, aus dem Ofen nehmen. In der Form abkühlen lassen, dann auf einen Teller stürzen oder aus der Form servieren.

### **Tipp:**

Die Creme kann auch in mehreren kleinen Formen gebacken werden, die Zeit ist dann etwas geringer. Aus kleinen Formen kann die Creme gestürzt werden, man kann sie in schönen Tonformen aber auch direkt servieren. Restaurants bringen dieses Dessert meistens in einer schönen Form an den Tisch.



Die Caramell-Schicht vom Boden der Form wird beim Backen wieder flüssig. Wenn Sie aus einer großen Form in Dessertschalen „servieren“, können Sie diese süße Soße über die Creme fließen lassen!



*Guten Appetit!*

