



Crema brassada da safran cun pistazias saladas

INGREDIENZAS

4 purziuns

1 dl latg
2,5 dl groma
3 mellen dal ov
50 gr zutger brin
200 mg fils da safran
50 pistazias saladas
aua chauda

Ina stgadella per il furn
4 furmas pitschnas per il furn

Stgaudar il furn sin 140 grads. Mular ils fils da safran cun il murter. Stgaudar plaun il latg cun la groma e la pulvra da safran.

Batter bain il mellen dal ov cun il zutger. Agiuntar il latg cun groma tar ils ovs cun zutger e truschar. Preparar ina stgadella da furn. Uss pon ins derscher la crema en las furmas da pitschnas. Tschentiar quellas furmas en la stgadella per il furn e derscher aua chauda en la stgadella grondas uschia che las furmas pitschnas en enfin 1/3 da l'autezza en l'aua. Tschentiar en il furn en la auzada giudim e laschar 65 minutas. Lura tschentiar la crema brassada durant 4 uras en frestgera. Mular las pistazias saladas cun il murter. Reparter las pistazias sin la crema brassada e curclar cun il zutger brin. A la fin caramelisar il zutger brin cun il brischader da Bunsen. Laschai gartegiar bain e bun appetit!

