

Flan de nata y salsa de caramelo con Werther's Original



www.werthers-original.es

Ingredientes

Para el flan

- 50 g de chocolate blanco
- 1 preparado para flan
- 2 cucharadas de azúcar
- 400 ml de leche
- 100 ml de nata para montar

Para la salsa de caramelo

- 26 unidades (unos 130 g) de Caramelo Clásico Werther's Original
- 20 ml de nata para montar
- 25 g de mantequilla
- 50 ml de agua

Tiempo de preparación

- 30 minutos

Cantidad

- 4 raciones

Paso a paso

1. Trocear el chocolate blanco en dados pequeños.
2. Poner el preparado para flan con 2 cucharadas de azúcar y 50 ml de leche en una coctelera y agitar hasta que todo esté bien mezclado..
3. Poner el resto de la leche y la nata para montar en un cazo y llevar a ebullición. Verter en el cazo el preparado de la crema y remover. Incorporar también el chocolate.
4. Mojar los moldes del flan con agua fría. Verter el preparado tibio sobre los moldes y dejar enfriar durante al menos 4 horas.
5. Para la salsa de caramelo, poner los caramelos en un cazo hondo, añadir la nata para montar, la mantequilla y el agua y calentar la mezcla a baja temperatura.
6. Remover la mezcla constantemente para que el caramelo no se queme. Cuando se haya formado una pasta homogénea, seguir calentando hasta que burbujee (entre 5' y 15'). Apartar el cazo y dejar enfriar.
7. Si todavía es demasiado líquida, hervir de nuevo para que se reduzca más. Si se ha solidificado demasiado, añadir un poco más de agua y remover a baja temperatura.
8. Verter la salsa sobre el flan y servir.

Consejo

- Antes de servir, sumergir brevemente los moldes de flan en agua caliente y después colocarlos en los platos. Regar con la salsa de caramelo y servir. Si no se dispone de moldes, también se pueden utilizar tazas o cuencos pequeños.