

Crema Catalana – Katalanische Dessertcreme



Katalanischer Dessert-Klassiker mit knackiger, karamellisierter Zuckerschicht

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 10 min

ZUTATEN

¾ L (750 ml) Milch
50 g Speisestärke
50 g Zucker
6 Eigelbe (Gr. M)
Zitronenabrieb von ½ Bio-Zitrone
Zucker zum Bestreuen und Karamellisieren (weiß oder braun)

ZUBEREITUNG

1. 550 ml Milch in einen Topf geben und langsam erhitzen.

2. Mit der restlichen Milch die Speisestärke glattrühren.
3. Zucker und Eigelbe in einer Schüssel schaumig verrühren. Die angerührte Milch-Stärke-Masse und den Zitronenabrieb unterrühren.
4. Sobald die Milch im Topf kocht, diese vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren zur Eimasse geben. Alles zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Temperatur und ständigem Rühren solange erhitzen (aber nicht aufkochen lassen!), bis die Masse andickt.
5. Den Topf vom Herd nehmen und in ein kaltes Wasserbad stellen.
6. Die Creme in 4-5 Schälchen (je nach Größe) geben und abkühlen lassen.
7. Anschließend die Oberfläche mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.