

Crema Catalana bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Ei, 2 Eigelb, 80 gr Zucker, 1 Esslöffel Speisestärke, 1 Vanillestange, 0,5 Zimtstange, 500 ml Milch, 6 Esslöffel Zucker.

Die Zubereitung:

Milch mit der Zimtstange und der aufgeschnittenen Vanillestange aufkochen. Gleichzeitig Zucker mit Ei, Eigelb und Speisestärke cremig rühren. In diese Mischung langsam die Milch einrühren und auf dem Wasserbad erhitzen (unter STÄNDIGEM Rühren!), bis die Creme gebunden ist (und aufpassen, daß die Crema nicht zu lange über dem Wasserbad ist, da sonst das Eigelb gerinnt, aber auch nicht zu kurz, da die Crema sonst nicht richtig bindet! Nach dem ersten Versuch hat man das aber raus, daher, ruhig schon mal vorher ausprobieren).

Vom Wasserbad nehmen und unter Rühren in feuerfeste Förmchen füllen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden abkühlen, mit dem restlichen Zucker bestreuen und mit einer Lötlampe karamelisieren. Im Kühlschrank nochmal für 20 Minuten kühlen.

Guten Appetit!