

# Barselona Crema Catalana

Toplam 285 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 43 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 2/10

Crema catalana, sütü tarçın ve narenciye kabuğuyla demleyip yumurta sarısıyla kayulaştırıp üstü karamelize İspanyol tatlısıdır.

## Malzemeler

- 500 ml Süt
- 150 ml Krema
- 6 adet Yumurta sarısı
- 120 gr Toz şeker
- 35 gr Mısır nişastası
- 1 adet Tarçın kabuğu
- 2 şerit Portakal kabuğu
- 2 şerit Limon kabuğu

## Yapılışı

1. Süt, krema, tarçın ve narenciye kabuklarını 15 dakika demleyin.
2. Yumurta sarısı, şeker ve nişastayı 3 dakika çırpın.
3. Sütü süzüp yumurtalı karışımayaşça ekleyin.
4. Karışımı 10 dakika koyulaşana kadar karıştırın.
5. Kremayı kaselere paylaşın ve sıcakta soğutun.
6. Kaseleri en az 3 saat buzdolabında dinlendirin.
7. Üstlerine şeker serpip pürmüzle karamelize edin.

### PÜF NOKTASI

Kremayı kaynatmadan koyulaştırmak yumurta kokusunu ve kesilmeyi önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Şekeri servis anında yakıp kabuğu bekletmeden sunun.

## Alerjenler

Süt

Yumurta