

Crema Catalana Kavanozu

Toplam 202 dk

Hazırlama 112 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 2/10

Crema catalana kavanozu, vanilyalı kremayla hafif karamel yüzey fikriyle buluşturarak yumuşak, zarif ve küçük porsiyonluk bir tatlı kurar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 3 adet Yumurta sarısı
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1 çimdik Vanilya
- 1.5 yemek kaşığı Mısır Nişastası
- 1 adet Tarçın Çubuğu
- 1 şerit Limon kabuğu

Yapılış

1. Sütü tarçın ve turuncu kabuğuyla 6 dakika ısıtın.
2. Yumurta sarısı, şeker ve nişastayı pürüzsüz çirpin.
3. Sütü azar azar yumurtaya ekleyin, karışımı tekrar tencereye alın.
4. Kremayı 10 dakika pişirin, koyulaşınca kavanozlara paylaşın.
5. Kavanozları 3 saat soğutun ve üstünü servis anında karamelize edin.
6. Kavanoz ağzlarını temizleyin, karamel katı düzgün tutunsun.

PÜF NOKTASI

Kremayı kısık ateşte pişirmek yumurta kokusunu baskılamada yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstünü yakıp kavanozda, soğuk ya da serin servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta