

Crema Catalana

Toplam 215 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~230 kcal

Açılış 12/10

Katalonya'nın portakal kabuğu ve tarçın kokulu kreması üstündeki ince karamel tabakayla kırıtır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 5 adet Yumurta sarısı
- 0.8 su bardağı Şeker
- 2 yemek kaşığı Nişasta
- 1 adet Tarçın kabuğu

Yapılı

1. Sütü tarçın ve limon kabuğuyla 8 dakika ısıtın.
2. Yumurta sarısı, şeker ve nişastayı ayrı kapta çırpın.
3. Sıcak sütü yumurtaya azar azar ekleyin, yumurta kesilmesin diye sürekli çırpın.
4. Karışımı tencereye alıp 10 dakika kısıkte pişirin.
5. Kaselere paylaşırken 1 saat soğutun, servis öncesi şekeri yakın.
6. Şekeri yakmadan önce yüzeyi kurulatoryı karamel kabuğu beneklenmesin.

PÜF NOKTASI

Kremayı kaynatmayıp yumurta sarısı yüksek ısıya maruz kalmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstünü servis öncesi yakarak çıtır karamel elde edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta