

# Limonlu Katalan Krem Kup

Toplam 80 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 2/10

İspanya usulü limonlu katalan krem kup, sütlü kremay limon kabuğu ve tarçınla buluşturarak hafif bir tatlı kurar.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı Mısır nişastası
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Limon kabuğu rendesi

## Yapılışı

1. Sütlü limon kabuğuyla 3 dakika ısıtın.
2. Yumurta sarısını nişasta ve şekeri ayrı kaptaki çırpın.
3. Sıcak sütlü yavaş ekleyin, yumurta kesilmesin.
4. Kremayı kısık ateşte 5 dakika koyulaştırın.
5. Kuplara paylaşırken 1 saat soğutun.
6. Serviste üstüne ince şekeri 1 dakika karamelize edin.

### PÜF NOKTASI

Limon kabuğunu ince almak kremada acı tat oluşmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limonlu Katalan krem kupunu soğuk sunup limon kabuğu kokusu kaybolmadan kaşıkla için.

## Alerjenler

Süt

Yumurta