

Crema Catalana ?



Die Crema Catalana ist eins meiner Lieblingsdesserts ? wenn wir mal essen gehen. Vor allem in Italien wird sie neben Panna Cotta oft zum Nachttisch angeboten. Also wurde es langsam mal Zeit, dass ich es selber mal ausprobieren ? ein Rezept habe ich auch schon seit Jahren in meiner Sammlung. Bislang hat es immer an einem Handgasbrenner gehapert, der mir bislang in meiner Küche gefehlt hat. Den hab ich mir nun endlich mal gekauft, und da ich letzte Woche ein mexikanisches Menü hatte, dachte ich, das passt zum Abschluss ganz gut ? auch wenn die Crema Catalana ja nun nicht aus Mexiko stammt, sondern natürlich aus Katalonien.

Also wie gesagt, jetzt habe ich sie das erste Mal selbst gekocht und bin wirklich begeistert, wie schnell und einfach diese wunderbare Nachspeise gemacht ist. Die Crema wird auf jeden Fall demnächst nochmal auf unserem Speiseplan stehen ?

Zutaten – ca 5/6 Personen

750 g Milch

50 g Speisestärke

6 Eigelb – gr. M –

50 Zucker

Abger. Schale einer Zitrone

4 – 5 El brauner Zucker zum bestreuen

Zubereitung

Eigelb und Zucker sehr schaumig schlagen

Die Speisestärke mit 150 ml Milch verrühren und zu der Eiermischung geben

600 ml Milch aufkochen und die ger. Zitronenschale dazugeben

Die heiße Milch zur Eiermilch gießen und alles wieder zurück in den Topf geben

Bei reduzierter Hitze nun alles so lange rühren bis die Masse eindickt. Den Topf bitte vom Herd nehmen bevor die Crema anfängt zu kochen

In 4,5 oder 6 Schalen verteilen und abkühlen lassen

Mit dem braunen Zucker bestreuen und entweder mit dem Handgasbrenner karamelisieren oder wenige Minuten unter dem Backofengrill den Zucker erhitzen

BITTE ERST KURZ VOR DEM KAMELISIEREN MIT DEM ZUCKER BESTREUEN! SONST FÄNGT DER ZUCKER AN ZU NÄSSEN

Also lasst Euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ?♥

