

Barselona Crema Catalana

Toplam 285 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 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 1 saat 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