

Crema Catalana

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~230 kcal

Açılış 2/10

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 Mısır nişastası
- 1 adet Tarçın kabuğu

Yapılı

- Sütü tarçınla 8 dakika ısıtın.
- Yumurta sarısı, şeker ve nişastayı ekleyin.
- Sütü karıştırarak ekleyip kısık ateşte 10 dakika pişirin.
- Kaselere paylaşmaya hazır.

PÜF NOKTASI

Kremayı kaynatmayınız, yumurta sarısı yüksek ısıda pörlenir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstünü servis öncesi yakarak çikolata karamel elde edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta