

Crema Catalana

S44

Alle Zutaten in einem Messbecher gut verrühren. Flüssigkeit in die Förmchen verteilen. Auf ein gelochtes Edelstahlblech stellen und auf der mittleren Auflage mit Heissluft mit Beschwaden 85 °C während 30 Minuten garen.

Crème auskühlen lassen und kühlstellen.

Caramel

Zucker über die Crème streuen und mit dem Bunsenbrenner caramellisieren.

Crema Catalana

Crème mit Caramelkruste

Crema Catalana

3	Eigelb
30 g	Puderzucker
300 ml	Halbrahm
½ TL	Maisstärke
½ TL	Vanillemark
1	Orange, etwas abgeriebene Schale

Caramel

60 g	Zucker
------	--------