

Stadt, Land, Lecker | Crema Catalana

Zutaten:

- 50 g Speisestärke
- 750 ml Milch
- 6 Eigelb (Gr.M)
- 50 g Zucker
- 4 – 5 EL Zucker
- ½ Zitrone, unbehandelt, fein abgeriebene Schale

Zubereitung:

Speisestärke in 150 ml Milch auflösen. Eigelb und Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Stärkemilch dazugeben und gut verrühren.

600 ml Milch aufkochen. Zitronenschale dazugeben. Unter Rühren heiß zum Eigelb gießen. Eiermilch erneut in den Topf gießen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Stärke bindet und eine dickliche Creme entsteht. Vom Herd nehmen, kurz bevor die Creme anfängt zu kochen. In ein kaltes Wasserbad stellen, um den Garprozess zu unterbrechen.

Creme in 4 Schalen (à 150 ml Inhalt) verteilen und abkühlen lassen.

Mit 4 – 5 EL Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner oder einem Brenneisen karamellisieren.

Rezept: Sergio Olmedo

Quelle: Stadt, Land Lecker vom 27.10.2018