Crema catalana



Ingredienser

♥ 5 dl helmelk
♥ et par remser appelsinskall (se tips)
♥ et par remser sitronskall (se tips)
♥ 2 kanelstenger
- -
♥ 4 eggeplommer
♥ 6 ss sukker
♥ 1 ss maisenna

Pynt:
♥ 4 ss finkornet sukker (se tips)

Fremgangsmåte

Hell melken i en kjele. Skjær av noen remser appelsinskall og sitronskall (se tips), og ha dette i kjelen sammen med kanelstenger. Gi melken et oppkok. Ta kjelen av platen og la den stå og strekke i 20 minutter.

Sil deretter melken slik at du får fjernet sitrusskall og kanelstenger, og ha melken så tilbake i kjelen. Varm opp melken på nytt til den når kokepunktet. Ta kjelen av platen.

Visp eggeplommer, sukker og maisenna lett sammen i en annen kjele (konsistensen blir som en tykk grøt). Hell litt av den varme melken i eggemassen, og rør godt så blandingen blir jevn. Spe med litt mer av den varme melken og rør videre. Gjenta til all melken er blandet inn.

Varm opp på middels varme under stadig omrøring til du ser at kremen tykner.

Ta kjelen av platen og fordel den varme kremen i 4 dessertskåler. Dekk skålene med plastfolie og sett dem i kjøleskapet i minst 4 timer, og gjerne over natten.

Før servering tas dessertene ut av kjøleskapet. Fjern plastfolien. Dryss et tynt og jevnt lag finkornet sukker over kremen i skålene.

Smelt sukkeret med en gassbrenner til det blir blankt, lysebrunt og sprøtt (se tips).

Tips

♥ Remser av sitron- og appelsinskall skjærer du med en liten, skarp kniv. Pass på at du får med minst mulig av det hvite under skallet, fordi det kan gi bitter smak på desserten. Bruk helst økologisk sitron og appelsin, så unngår du sprøytemidler i skallet.

♥ Bruk helst finkornet sukker til å lage sukkerlokket fordi det smelter best. Får du ikke tak i det, går det også greit med vanlig sukker.

♥ Gassbrenner fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker. Husk å kjøpe gass så du kan fylle på når den går tom.

♥ Det er viktig at desserten serveres kjøleskapskald, ellers vil kremen kunne bli for bløt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/crema-catalana