

Kataluna Kremo

Ingrédients

- 400g plena lakto
- 300g plena likva kremo
- 1 pin o (a pli) de cinamo pulvoro
- 100g de ovoŝlava oj (5 is 6 ŝlava oj)
- 85g da sukero
- 23g da maizena

Préparation

1. Mi jam faris plurajn receptojn de kremo bruligitaj, do i-foje mi volis an i por proponi al vi ian hispanan kuzinon, la kremon katalanan.
2. Se ili similas unuavide, la du kremo tamen havas sufi e multajn diferencojn: i tie, male al la kremo bruligita, ne estas kuirado en la forno, sed en la kaserolo kun maiza amelo kiel pastokremo; anka ne vanilo sed miksa o de cinamo/citrone/oran o, e se vi povas kompreneble aromatigi in kiel vi volas. Ingrediencoj: Mi uzis la cinamon Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afiliita).
3. Materialo: Visko Preparotempo: 15 minutoj + malvarmigo Por 6 is 8 kremo la la grandeco de viaj ramekenoj: Ingrediencoj: plena lakto plena likva kremo 1 pin o (a pli) de cinamo pulvoro La zesto de unu oran o La zesto de unu citrone de ovoŝlava oj (5 is 6 ŝlava oj) da sukero da maizena QS da sukero por la karameligado Recepto: Varmegigu la lakton kun la kremo, la cinamon kaj la zesto de oran o kaj citrone.
4. Dume, batu la ovoŝlava ojn kun la sukero kaj la maizena.
5. Ver u la varman likvon supre dum bone bati, poste relver u ion en la kaserolon kaj diku in super meza fajro konstante batante.
6. Kiam la kremo densigis, ver u in en la ramekenojn, glatigi la surfacon kaj metu ilin en la fridujon is plena malvarmigo.
7. Kiam servas, aspergu ilin per kruda sukero kaj karameligillu ilin per blovtor o; lasu la karamelan tavolon kristali i dum kelkaj sekundoj, poste uu!