

Krim Katalan

Ingrédients

- 400g susu utuh
- 300g krim cair utuh
- 100g kuning telur (5 sampai 6 kuning)
- 85g gula
- 23g maizena

Préparation

1. Saya sudah membuat beberapa resep crème brûlée, jadi kali ini saya ingin mengganti dan menawarkan sepupu Spanyolnya kepada Anda, yaitu crème catalana.
2. Meskipun terlihat mirip pada pandangan pertama, kedua krim ini memiliki beberapa perbedaan: di sini, berbeda dengan crème brûlée, tidak dipanggang di oven tetapi dimasak di panci dengan tepung maizena seperti krim pastry; juga tidak ada vanilla tetapi campuran kayu manis/lemon/jeruk, meskipun tentu saja Anda dapat memberinya aroma sesuai keinginan Anda. Bahan-bahan: Saya menggunakan kayu manis Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
3. Peralatan: Kocokan Waktu persiapan: 15 menit + pendinginan Untuk 6 hingga 8 krim tergantung pada ukuran ramekin Anda: Bahan-bahan: susu utuh krim cair utuh Sejumput (atau lebih) bubuk kayu manis Parutan kulit satu jeruk Parutan kulit satu lemon kuning telur (5 sampai 6 kuning) gula maizena Secukupnya gula untuk karamelisasi Resep: Panaskan susu dengan krim, kayu manis, dan parutan kulit jeruk serta lemon.
4. Sementara itu, kocok kuning telur dengan gula dan maizena.
5. Tuangkan cairan panas di atasnya sambil terus mengocok, lalu tuangkan kembali seluruhnya ke dalam panci dan biarkan mengental dengan api sedang sambil terus mengocok.
6. Ketika krim telah mengental, tuangkan ke dalam ramekin, ratakan permukaannya, dan tempatkan dalam lemari es hingga dingin sepenuhnya.
7. Saat siap disajikan, taburkan gula pasir di atasnya dan karamalkan dengan bantuan obor; biarkan lapisan karamel mengkristal selama beberapa detik, kemudian nikmati!