

Krem katalo ski

Ingrédients

- 400g mleka pe nego
- 300g mietany pe nej
- 100g ó tek jaj (5 do 6 ó tek)
- 85g cukru
- 23g m ki kukurydzianej

Préparation

1. Ju łwcz niej przygotowa em kilka przepisów na crème brûlée, wi c tym razem chcia em co łzmieni , aby zaproponowa łWam jej hiszpa sk łkuzynk , krem katalo ski.
2. Cho łna pierwszy rzut oka wygl daj łpodobnie, oba kremy maj łjednak sporo ró nic: tutaj, w przeciwie łtwie do crème brûlée, nie pieczemy w piekarniku, lecz gotujemy w garnku z m k łkukurydzian łjak krem cukierniczy; nie ma te łwanilii, lecz po czenie cynamonu/cytryny/pomara czy, chocia łoczywi cie mo na je aromatyzowa wed ug w asnego uznania łSk adniki: U y em cynamonu Koro: kod ILETAITUNGATEAU dla 5% zni ki na ca ej stronie (kod niesponsorowany).
3. Podgrzej mleko ze mietan , cynamonem i skórkami pomara czowymi oraz cytrynowymi.
4. Jednocze nie ubij ó łka z cukrem i m k łkukurydzian .
5. Wlej gor cy p yn na mieszank ł ó tek, dobrze mieszaj c, a nast pnie przelej ca o łdo garnka i zg łna rednim ogniu, ci gle mieszaj c.
6. Gdy krem zg łnieje, wlej go do foremek, wyg ad łpowierzchni łi wstaw do lodówki do ca kowitego sch odzenia.
7. Przed podaniem posyp je cukrem bia ym i karmelizuj za pomoc łpalnika; pozwól warstwie karmelu stwardnie łprzez kilka sekund, a nast pnie delektuj si !