

Kreme ya Kihispania

Ingrédients

- 400g ya maziwa kamili
- 300g ya krimu nzima ya maji
- 100g ya viini vya mayai (viini 5 hadi 6)
- 85g ya sukari
- 23g ya maizena

Préparation

1. Nimekwisha andaa mapishi kadhaa ya crème brûlée, basi safari hii nilitaka kubadilisha na kukuletea ndugu yake wa Kihispania, crème catalane.
2. Japokuwa zinafanana kwa mwonekano wa kwanza, maziwa haya mawili yana tofauti nyingi: hapa, kinyume na crème brûlée, hakuna kuoka ndani ya tanuri bali kwenye sufuria kwa kutumia wanga wa mahindi namna ya custard; pia hakuna vanilla bali mchanganyiko wa mdalasini/limau/machungwa, ingawa unaweza kuipa ladha unayoitaka Viungo: Nimetumia mdalasini Koro: nambari ya ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (bila uhusiano).
3. Vifaa: Fouet Muda wa maandalizi: dakika 15 + kupoa Kwa krimu 6 hadi 8 kulingana na ukubwa wa ramekin zako: Viungo: ya maziwa kamili ya krimu nzima ya maji Kijiti (au zaidi) cha mdalasini ya unga Maganda ya machungwa moja Maganda ya limau moja ya viini vya mayai (viini 5 hadi 6) ya sukari ya maizena QS ya sukari kwa ajili ya kutengeneza caramel Mapishi: Pasha joto maziwa na krimu, mdalasini na maganda ya machungwa na limau.
4. Wakati huo huo, piga viini vya mayai na sukari pamoja na maizena.
5. Mimina kioevu cha moto juu huku ukipiga vizuri, kisha mimina kila kitu ndani ya sufuria na upike kwa moto wa wastani huku ukikoroga mara kwa mara.
6. Wakati krimu imeanza kuimarika, mimina ndani ya ramekin, lainisha uso na ziweke kwenye jokofu hadi zipoe kabisa.
7. Wakati wa kutumikia, nyunyizia juu na sukari ya unga na zipike kutumia tochi; acha safu ya caramel ikauke kwa sekunde chache, kisha jisikie huru kufurahia!