

Katalan kreması

Ingrédients

- 400g tam ya lı süt
- 300g tam ya lı sıvı krema
- 1 tutam (veya daha fazla) toz tarçın
- 100g yumurta sarısı (5 ila 6 sarı)
- 85g eker
- 23g mısır ni astası

Préparation

1. Birçok crème brûlée tarifi yapmı tım zaten, bu sefer spanyol kuzeni olan katalan kremasını denemek istedim.
2. İlk bakı ta benziyor olsalar da, iki krem arasında birçok fark var: burada, crème brûlée'nin aksine, fırında de il, muhallebi tarzı mısır ni astası ile tencerede pi irilir; vanilya yok ama tarçın/limon/portakal karı ımı var, hatta istedi iniz gibi tatlandırabilirsiniz Malzemeler: Kullandım Koro tarçını: Sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanabilirsiniz (ba lantılı de ildir).
3. Sütü krema, tarçın ve portakal ile limon kabukları ile ısıtın.
4. Aynı anda, yumurta sarılarını eker ve mısır ni astası ile çırpın.
5. Sıcak sıvıyı üzerine döküp iyice çırpın, ardından hepsini tekrar tencereye dökün ve orta ate te sürekli çırparak koyula masını sa layın.
6. Krema koyula tı nda, ramekinlere dökün, yüzeyini düzle tirin ve tamamen so uyana kadar buzdolabına koyun.
7. Servis yapmadan önce üzerlerine toz eker serpip bir alev tabancası ile karamelize edin; karamel katmanının birkaç saniye kristalle mesine izin verin, sonra keyfini çıkarın!