Crema catalana

Recept van V-ZUG N.V.

Bereiding	20 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

crème met karamelkorst

Crema catalana

3 eigeel

30 g poedersuiker

300 ml halfvolle room

½ tl maïszetmeel

½ tl vanillemerg

1 sinaasappel, kleine hoeveelheid geraspte schil

Karamel

60 g suiker

Crema catalana

Alle ingrediënten in een maatbeker goed met elkaar mengen. De vloeistof over de vormpjes verdelen. De vormpjes op een geperforeerde roestvrijstalen plaat leggen en 30 minuten op het middelste niveau laten garen. Gebruik de functie Hete lucht & Stoom op 85 °C.

De crème laten afkoelen en koud zetten.

Karamel

De suiker over de crème strooien en met een bunsenbrander karamelliseren.

Gaarstappen

Hete lucht & Stoom 85 °C gedurende 30 Mins

Tips

De kooktijd kan variëren, afhankelijk van de vorm en de hoeveelheid: als de crème nog te vloeibaar is, de kooktijd verlengen tot de crème vast wordt.

Accessoires

4 ovenschaaltjes à 120 ml

Roestvrijstalen plaat, geperforeerd

Bunsenbrander

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022