



# Crema Catalana

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

Crème mit Caramelkruste

## Crema Catalana

---

- 3 Eigelb
- 30 g Puderzucker
- 300 ml Halbrahm
- ½ TL Maisstärke
- ½ TL Vanillemark
- 1 Orange, etwas abgeriebene Schale

## Caramel

---

- 60 g Zucker

## Crema Catalana

---

Alle Zutaten in einem Messbecher gut verrühren. Flüssigkeit in die Förmchen verteilen. Auf ein gelochtes Edelstahlblech stellen und auf der mittleren Auflage mit Heissluft mit Beschwaden 85 °C während 30 Minuten garen.

Crème auskühlen lassen und kühlstellen.

## Caramel

---

Zucker über die Crème streuen und mit dem Bunsenbrenner caramelisieren.





## Garschritte

---

**Heissluft mit Beschwaden 85 °C während 30 Min.**

## Tipps

---

Garzeit kann je nach Form und Menge variieren: Falls die Crème noch zu flüssig ist, Garzeit verlängern, bis die Crème fest wird.

## Zubehör

---

4 ofenfeste Förmchen à 120 ml

Edelstahlblech gelocht

Bunsenbrenner

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

26.01.2022

