Crema Catalana

Rezept von V-ZUG AG



Crème mit Caramelkruste

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

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