



# Crema Catalana

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 20 Min.  
Tilberedningstid 30 Min.  
Portioner 4  
Apparat CombairSteamer V2000 fra 2021

Creme med karamelskorpe

## Crema Catalana

---

3 æggeblomme  
30 g puddersukker  
300 ml let fløde  
½ tsk majsstivelse  
½ tsk vaniljekorn  
1 appelsin, en smule revet skal

## Karamel

---

60 g sukker

## Crema Catalana

---

Rør alle ingredienser godt sammen i et målebæger. Fordel væsken i formene. Anbring dem på en rustfri stålplade med huller, og bag dem på den midterste hylde med varmluft med damp ved 85 °C i 30 minutter.

Lad cremen køle af, og stil den et køligt sted.

## Karamel

---

Drys sukker over cremen, og karamelliser den med bunsenbrænderen.





## Tilberedelsestrin

---

**Varmluft med damp 85 °C i 30 Min.**

## Tips

---

Tilberedningstiden kan variere afhængigt af form og mængde: Forlæng tilberedningstiden, indtil cremen bliver fast, hvis den er for flydende.

## Tilbehør

---

4 ovnfaste forme a 120 ml  
Rustfri stålplade med huller  
Bunsenbrænder

