



Crema catalana

Een Catalaanse klassieker met een fluweelzachte custard, geparfumeerd met citrus en kaneel, onder een krokant gebrand suikerlaagje. Een onweerstaanbaar zoet slot van de maaltijd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Dessert

Ingrediënten

- 500 ml volle melk
- 5 eierdooiers
- 100 gr suiker
- 30 gr maïzena
- 1 kaneelstokje
- schil van 1 biologische citroen
- schil van 1 biologische sinaasappel
- 4 el fijne kristalsuiker om te branden

Bereidingswijze

- 1.** Breng de melk samen met het kaneelstokje en de citrus- en sinaasappelschil op matig vuur zachtjes aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel 10 minuten trekken zodat de smaken goed vrijkomen.
- 2.** Klop ondertussen de eierdooiers met de suiker en de maïzena in een ruime kom tot een glad en lichtgeel mengsel.
- 3.** Verwijder het kaneelstokje en de schillen uit de melk. Giet de warme melk al voortdurend kloppend in een dunne straal bij het eimengsel zodat de dooiers niet stremmen.
- 4.** Giet het geheel terug in de pan en verwarm op zacht vuur terwijl je ononderbroken roert met een houten lepel of spatel. Laat de crème indikken tot ze een gladde, gebonden custard vormt. Breng ze niet aan de kook.
- 5.** Verdeel de crème onmiddellijk over vier platte, ondiepe schaaltes en strijk de bovenkant glad. Laat afkoelen op kamertemperatuur en zet daarna minstens 2 uur in de koelkast tot de crème volledig stevig is.
- 6.** Bestrooi elke crema vlak voor het serveren met 1 el fijne kristalsuiker en verdeel die gelijkmatig over het oppervlak.
- 7.** Brand de suiker met een keukenbrander tot een egaal goudbruin en krokant karamellaagje. Dien onmiddellijk op zodat het laagje mooi knappert bij het doorbreken.

Tip

Gebruik uitsluitend biologische citrusvruchten als je de schil gebruikt, zodat je zeker bent dat ze onbehandeld zijn. Rasp of schil enkel het gekleurde deel van de schil, want het witte binnenste smaakt bitter.