

## Crèma Catalana / Crema Catalana



### **Boodschappenlijstje**

500 ml volle melk

4 vrije uitloop bio-eidooiers

200 gram fijne suiker

1 eetlepel maizena

1 theelepel kaneelpoeder

rasp van een halve citroen

rasp van een halve sinaasappel

rietsuiker, voor het knapperige laagje

### **Zo maak je Crème Catalana**

Scheid de eieren, vries het eiwit in en klop de eidooiers met de suiker bleek en luchtig.

Rasp de citroen en sinaasappel.

Voeg de beide rasps, kaneel en maizena aan het eimengsel toe.

Klop alles door elkaar tot het glad en goed gemengd is.

Voeg al kloppend de melk toe, blijf kloppen tot de melk helemaal is opgenomen.

Zet de pan laag op, verwarm de inhoud langzaam en terwijl je roert wacht je tot de vla indikt.

Giet de dikke vla in de bakjes.

Strooi een laagje rietsuiker over de crème en pak je brandertje.

Ga met de brander over de suiker tot het een knapperig bruin laagje vormt.

### **Eet de Crème Catalana warm!**

## Crèma Catalana / Crema Catalana



### Shopping list

500ml whole milk

4 free range organic egg yolks

200g caster sugar

1 tablespoon cornstarch

1 teaspoon cinnamon powder

zest of half a lemon

zest of half an orange

demerara sugar, for the crunchy brown layer

### How to make Crema Catalana

Separate the eggs, freeze the whites and beat the egg yolks with the sugar until pale and fluffy.

Grate the lemon and orange.

Add both graters, cinnamon and cornflour to the egg mixture.

Whisk everything together until smooth and well blended.

Add the milk while beating, continue beating until the milk is completely incorporated.

Put the pan on low, heat the contents slowly and while stirring wait for the custard to thicken.

Sprinkle a layer of cane sugar over the crema and grab your burner.

Go over the sugar with the burner until it forms a crunchy brown layer.

### Eat the Crema Catalana while warm!