



# Crema Catalana

Rezept von V-ZUG AG



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

Crème mit Karamellkruste

## Crema Catalana

---

3 Eigelb  
30 g Staubzucker  
300 ml Schlagobers  
fettreduziert  
½ TL Maisstärke  
½ TL Vanillemark  
1 Orange, etwas abgeriebene Schale

## Karamell

---

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 30 Minuten lang garen.

Crème auskühlen lassen und kühlstellen.

## Karamell

---

Zucker über die Crème streuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.





## 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

