



Crema Catalana

Rezept von V-ZUG AG



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

Crème mit Caramelkruste

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