

Teil 4 Dessert / Brot

Rezeptteil 1 von 4 Crema Catalana

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
500 ml	Milch
30 g	Speisestärke
4	Eigelb
30 g	Zucker
1	Zitrone

Vorbereitung

1. Die Eier trennen - Eigelb und Zucker in einer großen Schüssel mit dem Handrührer schaumig schlagen.
2. Die halbe Zitrone abreiben und zu der Eimasse geben.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 7: In einem Topf die Stärke mit der Milch aufkochen, von der Hitze nehmen und etwas abkühlen (80 °C)

Kochfeld Stufe 7: Die Schale mit dem Eier-Schaum auf ein Wasserbad stellen. Die heiße aber nicht mehr kochende Milch langsam hineingießen und dabei ständig rühren, bis die Masse eindickt. Sie sollte ca. 80 °C haben, das Ei jedoch nicht ausflocken. In Schälchen füllen und kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und diesen mit einem Brenner schmelzen.