CREMA CATALANA

Tatlı için:
2,5 su bardağı süt
1 adet çubuk tarçın
2 parça limon kabuğu
2 parça portakal kabuğu
5 adet yumurta sarısı
½ su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı mısır nişastası
1 tutam tuz
Üzeri için:
1 kase toz şeker

Sütü bir tencereye alın içerisine çubuk tarçını, parça limon kabuklarını ve parça portakal kabuklarını ekleyerek karıştırın. Ocak üzerine alarak bir taşım kaynatın. Ocaktan alın ve oda sıcaklığında 15 dakika kadar dinlendirin.
Bu sırada; yumurta sarılarını geniş bir kaba alın. Yarım su bardağı şekeri üzerine ilave edin.
Mısır nişastası ve bir tutam tuzu ekleyin. Pürüzsüz bir sarı rengini alana kadar çırpın.
Ilımış olan sütümüzü süzerek karışıma azar azar ekleyip karıştırın. Ardından tekrar tencereye alarak ocakta, kısık ateşte, sürekli karıştırarak pişirin.
Fokurdamaya başlayınca ocaktan alın. Önce topaklarından ayırmak için süzün, sonra fırın kaselerine paylaştırın.
Her bir krem katalanın üstünü streç film karışıma değecek şekilde kaplayın. Bir gece boyunca dolapta dinlendirin. Ertesi gün her birinin üstündeki streç filmi alın ve üzerlerini şeker ile kaplayın.
İster fırının üst ızgara kısmında isterseniz de pürmüzle şekerleri yakın. Tercihe göre kırmızı meyvelerle süsleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:162977 • adı:Crema Catalana • gönderen:Doctor • indirme tarihi:25.05.2024 - 04:08