

CREME CATALANA

Benodigdheden : voor **4** personen

7,5	dl	Melk
2	dl	Room
1	st	Kaneelstokje
1	st	Citroen
2	el	Maïzena
150	gr	Kristalsuiker
8	st	Eierdooiers
3	el	Bruine suiker

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Zet 4 schaaltes klaar om straks de crème in te verdelen. Belangrijk.

Rasp de schil van 1 citroen.

Doe 7,5 dl melk samen met 2 dl room, 1 kaneelstokje en de citroenrasp in een pot.

Verwarm op een matig vuurtje en roer regelmatig.

Meng ondertussen 8 eierdooiers met 150 gr kristalsuiker en 2 el maïzena.

Haal het kaneelstokje uit de pan, giet de helft van de melk bij de eieren, klop even goed door en giet dan terug in de pot bij de resterende melk.

Blijf goed roeren en breng voorzichtig terug aan de kook. LAAT MAAR HEEL EVEN KOKEN anders krijg je roerei.

Als de crème is ingedikt is verdeel je hem DIRECT over de 4 schaaltes.

Laat nu minstens 1 uur in de koeling staan.

Haal de crème uit de koeling – verdeel per schaalte 1 el bruine suiker.

Brand de suiker af met een bunzenbrander tot een bruin krokant karamellaagje.

Smakelijk eten.

=====