



Crema Catalana

Ingrediënten voor 6 personen

- 600 ml slagroom
- 170 gram fijne kristalsuiker
- 1 kaneelstokje
- 1-1 1/2- eetlepel maïzena
- 1/2 theelepel vanille-extract
- 1 eetlepel bloem
- geraspte schil van 1 sinaas-appel
- 6 eierdooiers

IPV 6 eidooiers 120 gram gepasteuriseerde eidooier afmeten

Bereiding

1. Was de sinaasappel goed af en rasp het oranje gedeelte eraf
2. Doe de room, kaneel, het vanille-extract en de geraspte sinaasappelschil in een pan en breng alles aan de kook
3. Neem de pan van het vuur en laat 15 minuten trekken
4. Klop de eierdooiers, 120 gram van de suiker, maïzena en bloem tot een wit mengsel
5. Verwijder de kaneelstokjes en roer de room door het eiermengsel
6. Schenk het mengsel terug in de pan en laat het circa 5-6 minuten onder voortdurend roeren op een laag vuur iets dikker worden
7. Schenk in vuurvaste schaalpjes, dek af en zet minstens een uur in de koelkast
8. Voor het serveren de overige suiker over de bovenkant strooien en karamelliseren m.b.v. een brander. Serveer direct