



Crema Catalana

Ingrediënten voor 9 personen

- 900 ml slagroom
- 1 kaneelstokje
- 1 theelepel vanille-extract
- geraspte schil van 1 ½ sinaas-appel
- 9 eierdooiers (180 gram)
- 255 gram fijne kristalsuiker
- 1 ½ -2 eetlepels maizena
- 1 ½ eetlepel bloem

Bereiding

1. Doe de slagroom, kaneelstokje, vanille-extract en sinaasappelschil in een pan en breng alles aan de kook
2. Neem de pan van het vuur en laat 15 minuten trekken
3. Klop in een aparte beslagkom de eierdooiers, 180 gram van de suiker, maizena en bloem tot een wit mengsel
4. Verwijder het kaneelstokje uit de pan en roer de afgekoelde room door het eiernmengsel
5. Schenk het mengsel terug in de pan en laat het circa 5-6 minuten onder voortdurend roeren op een laag vuur iets dikker worden
6. Schenk in vuurvaste schaalpjes , dek af en zet minstens een uur in de koelkast
7. Voor het serveren de overige suiker over de bovenkant strooien en karamelliseren mbv een brander. Serveer direct