

Crema Catalan

Zutaten für 4 Personen

5		Eigelbe	
50	g	Rohzucker	Eigelb und Zucker schaumig schlagen.
1	TL	Vanillepaste	Unter die Eimasse rühren.
1		Zitrone	Schale abreiben und begeben.
2.5	dl	Milch	
2.5	dl	Rahm	Milch und Rahm langsam mit der Eimasse vermischen.
			Crema in 4 feuerfeste Förmchen füllen.
			Crema im Ofen bei 150°C eine Stunde stocken lassen.
		Rohzucker	Die etwas abgekühlte Crema mit Rohzucker bestreuen und diesen mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

