

Crema Catalana

Zutaten für 2-6 Personen

2 Port.	4 Port.	6 Port.
3	5	8
25	50	75
½	1	1.5
½	1	1
1¼	2.5	3¾
1¼	2.5	3¾

2-3 EL Orangenlikör
beigeben

Eigelbe¹

g Rohzucker Eigelb und Zucker schaumig schlagen.

TL Vanillepaste Unter die Eimasse rühren.

Orange Schale abreiben und beigeben.

dl Milch

dl Rahm Milch und Rahm langsam mit der Eimasse vermischen.

Creme in feuerfeste Förmchen füllen.

Creme im Ofen bei 150°C 60-70 Minuten stocken lassen.

Rohzucker

Die etwas abgekühlte Creme mit Rohzucker bestreuen und diesen mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.



© CBB-Küche