

Katalánský krém



Ingredience **pro 4 osoby**

Krém

500 ml Čerstvé plnotučné mléko

4 ks Žloutky M

100 gr Cukr krupice

25 gr Kukuřičný škrob

1 ks Skořice celá

1 ks Citrón

Ke karamelizaci

40 gr Třtinový cukr

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

20
min

5
min

3
hod

Cena



1.

25 gr kukuřičného škrobu

Škrob přesejeme...



3 lžíce mléka

Přidáme pár lžic studeného mléka (z celkového množství) a mícháme, dokud se škrob nerozpustí...



500 ml mléka 50 gr cukru citrónová kůra kousek skořice

Do hrnce vlijeme zbylé mléko, přidáme polovinu cukru, skořici a citronovou kůru a přivedeme k varu. Poté mléko odstavíme a přikryjeme mezitím pokličkou, aby se nám nevypařilo aroma...



4.

4 žloutky M | 50 gr cukru

Žloutky oddělíme od bílků. Žloutky našleháme společně se zbylým cukrem. Přidáme také škrob a ještě krátce rozšleháme...



5.

Přilijeme teplé mléko, které nejprve přefiltrujeme, abychom zachytili citronovou kůru a skořici a ruční metličkou energicky rozmícháme...

6.



Směs přelijeme zpět do hrnce a za stálého míchání 2 minuty povaříme...

7.



Teplý krém nalijeme do formiček a necháme vychladnout, nejprve při pokojové teplotě, poté v lednici...



8.

40 gr třtinového cukru

Těsně před servírováním posypeme povrch krému třtinovým cukrem a kuchyňským hořákem jej zkaramelizujeme. Pokud tento nemáme, můžeme dát krém na pár minut do trouby pod gril (formičky vložíme do pekáče plného studené vody anebo ledu – to zabrání tomu, aby se krém srazil).