



Crema catalana

Een Spaanse klassieker met een fluweelzachte custard, geperfumeerd met citrus en kaneel, onder een krokant gebrand suikerlaagje. Onweerstaanbaar zoet afsluiten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 5 dl volle melk
- 5 eidooiers
- 100 gr suiker
- 30 gr maïzena
- 1 kaneelstokje
- schil van 1 citroen
- schil van 1 sinaasappel
- extra suiker om te branden

Bereidingswijze

1. Breng de melk samen met het kaneelstokje en de schillen van citroen en sinaasappel zachtjes aan de kook. Haal van het vuur en laat 10 minuten trekken.
2. Klop ondertussen de eierdooiers met de suiker en de maïzena tot een glad, lichtgeel mengsel.
3. Verwijder het kaneelstokje en de schillen uit de melk. Giet de warme melk al kloppend bij het eimengsel.
4. Doe alles terug in de pan en verwarm op zacht vuur terwijl je blijft roeren. Laat de crème indikken tot ze een gladde custard vormt, maar laat ze niet koken.
5. Verdeel de crème over vier platte schaaltes en strijk glad. Laat afkoelen en zet daarna minstens 2 uur in de koelkast tot ze stevig is.
6. Bestrooi elke crema vlak voor het serveren met een dun laagje suiker.
7. Brand de suiker krokant met een brander of onder een hete grill tot een goudbruin korstje. Meteen serveren zodat het laagje knappert.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)