

Crema Catalana „leger“

Dessert



Zutaten für 8 Personen

- 500 ml Milch
- 250 g Sahne
- 1 Vanilleschote
- 75 g Zucker
- 4 Zimtblüten
- 1 Zitrone (Abrieb)
- 1 Orange (Abrieb)
- 25 g Vanillepudding Pulver
- 6 Eigelb
- 2,5 Blatt Gelatine
- 25 g Apricot Brandy
- etwas Rohrzucker für die Zuckerkruste

Zubereitung

Zunächst werden die Eigelbe mit 50 ml Milch und dem Puddingpulver verrührt.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. 450 ml der Milch mit der Sahne in einen Topf gießen. Zucker, Zimtblüte (vorher mahlen), die Abriebe der Orange und Zitrone sowie das Vanillemark und die ausgekrazte Vanilleschote dazugeben. Alles unter ständigem Rühren aufkochen, damit die Milch nicht anlegt.

Sobald die Milchmischung aufgeköcht ist, wird die Eigelbmischung hineingegeben und eine Minute mit erhitzt, bis die Flüssigkeit leicht eindickt. Nicht mehr aufkochen, da sonst das Eigelb gerinnen kann.

Anschließend vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen und mit Brandy abschmecken. Zum Runterkühlen in Eiswasser stellen.

Gelatine-Blätter zum Einweichen einzeln nacheinander in kaltes Wasser geben, damit sie nicht zusammenkleben. Blattgelatine quillt innerhalb von 5-10 Minuten auf und wird weich. Bevor sie weiterverarbeitet werden kann, die eingeweichten Blätter vorsichtig mit der Hand ausdrücken. Die Gelatine in die Creme einrühren.

Zum Schluss die gesamte Creme noch einmal mit dem Schneebesen aufschlagen und passieren.

Creme in einen ISI-Sahnespender füllen. Diesen mit Patronen füllen, kräftig schütteln und zum Servieren die Creme in feuerfeste Schalen sprühen.

Gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Flambierbrenner karamellisieren.

Tipp aus der Küche: Das Rezept lässt sich gut 1-2 Tage vorher vorbereiten und kaltstellen. Für eine 500 ml ISI-Flasche wird nur eine Patrone benötigt.

Wir wünschen gutes Gelingen!