Crema catalana

BASILIANA

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

Krem:

żółtko jajek	5 sztuk
mleko	2 szklanki
cukier	0.5 szklanki
skórka z cytryny	0.5 sztuki
mąka ziemniaczana	2 łyżki

Skorupka:

cukier	10 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1 i 2/3 szklanki mleka zagotować ze skórką otartą z 1/2 cytryny. Po zagotowaniu mleko przecedzić przez sitko.
Żółtka utrzeć z ½ szklanki cukru. Skrobię ziemniaczaną rozmieszać w pozostałej 1/3 szklanki mleka i wlać do masy żółtkowej, wymieszać. Powoli wlewać gorące mleko, cały czas mieszając rózgą. Całość przelać do rondelka i podgrzewać dokładnie mieszając, aż masa zacznie gęstnieć. Wówczas natychmiast zdjąć rondelek z ognia i przelać krem do kokilek.
Naczynia przykryć folią spożywczą i odstawić do wystudzenia kremu, po czym włożyć do lodówki na dwie godziny.
Przed podaniem wierzch kremu lekko osuszyć papierowym ręcznikiem, posypać cukrem i skarmelizować palnikiem lub w piekarniku z mocno rozgrzanym grillem.