

# CREMA CATALANA

## CREMA CATALANA

Crema Catalana macht süchtig. Mich zumindest - augenblicklich. Am liebsten mag ich die von [Herbert Beltle](#), mit Blaubeeren in Cassis... die ist einfach zu gut um wahr zu sein. In meinem Kochbuch von [Omar Allibhoy\\*](#) habe ich dann aber auch ein passendes Rezept für Zuhause gefunden. Im Vergleich zu der (aus meiner ganz persönlichen Sicht) deutlich einfacheren Crème Brûlée muss man hier mutig sein. Kocht man die Creme, dann gerinnt das Ei, ist man mit Hitze und Dauer zu zaghaft, dann löst sich das Maismehl nicht auf. Es braucht also viel Fingerspitzengefühl, aber dann wird man mit einer tollen Crema Catalana belohnt. Und weil die vegetarisch ist und gleich zwei Mal mit C anfängt schicke ich sie bei [Melli von der Tomateninsel](#) mit auf die kulinarische Reise durch das Alphabet. Jetzt aber genug der vielen Worte - hier kommt das Rezept!



### ZUTATEN FÜR 6 SCHÄLCHEN:

400ml Milch

200g Creme Double

etwas Zitronen- und Orangenzeste (3 Streifen)

1 Zimtstange

7 Eigelb

80g Zucker

20g Maismehl

4 EL Zucker zum karamellisieren, ich nehme immer Puderzucker

#### ZUBEREITUNG:

Die Milch mit der Creme Double aufschlagen und die Zimtstange, die Zitronen- und die Orangenzesten dazu geben. In einem kleinen Topf erhitzen bis die Milch dampft und dann den Topf vom Herd nehmen. Mit Frischhaltefolie bedecken und 1 Stunde ziehen lassen.

Die Eier trennen und die Eigelb zusammen mit dem Zucker und dem Maismehl in einem kleinen Topf 3-4 Minuten lang aufschlagen bis sie hell sind. Die Milch durch ein Sieb gießen und langsam unter die Eicreme rühren.



Die Masse im Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und dann für 7-8 Minuten immer wieder mit einem

Holzspatel umrühren. Erst wenn die Creme eine dickliche Konsistenz bekommt und einen deutlichen Film auf dem Holzspatel hinterlässt wird der Topf wieder vom Herd genommen.

Die dicke Creme auf passende Schälchen verteilen, bei Raumtemperatur abkühlen lassen und dann bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.



Kurz vor dem Servieren wird die Crema Catalana mit Zucker oder Puderzucker bestreut...



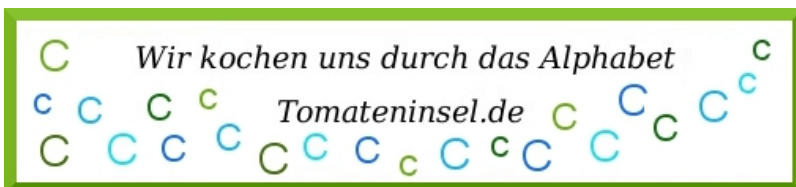


... und dieser mit einem kleinen Flambierbrenner karamellisiert.

Genießt dieses cremige Träumchen!



Mit dabei beim Event:



# ANANAS-MASCARPONE-GLÄSCHEN

## Ananas-Mascarpone-Gläschen

Eine wunderbar frische Variante meiner Frucht-Mascarpone Desserts. Auch hier auf betrunkenen Keksen.



### Zutaten für 4 Gläser:

350g Mascarpone

30g Puderzucker

1 Vanilleschote

30-40 ml Milch

20 Amarettini Kekse

4 EL Orangenlikör

1 Orange

2 Limetten

200g Ananaswürfel (frisch, nicht aus der Dose)

etwas dunkle Schokolade

als Deko ein paar Minzblättchen

### Zubereitung:

Den Mascarpone zusammen mit Puderzucker und Vanillemark in eine Schüssel geben. Die Schale von 1/2 Limette reiben und dazugeben und den Saft aus beiden Limetten darüber pressen. Alles mit dem Handrührgerät oder Schneebesen vermengen, dabei langsam die Milch dazugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Crème abschmecken und kurz beiseite stellen.

In jedes Glas 5 Amarettini Keksen bröseln. Den Orangenlikör und Orangensaft vermischen und gleichmäßig auf alle Gläser verteilen.

Die Crème auf die betrunkenen Keksen verteilen. Die Ananaswürfel dekorativ auf der Crème anrichten. Etwas dunkle Schokolade darüberraaspeln und mit einem Minzblättchen dekorieren.

Bis zum servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Spaß beim Probieren!