Die Speisekarte, Bitte!

TITEL DES REZEPTS: CREMA CATALANA	
PORTIONEN:	
Für 4 portionen	
ZUTATEN:	
50 g	Speisestärke
750 ml	Milch
6	Eigelb
50 g	Zucker
Fein abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone	

ZUBEREITUNG:

1- Speisestärke in 150 ml Milch auflösen. Eigelb und Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Stärkemilch dazugeben und gut verrühren.
2- 600 ml Milch aufkochen, Zitronenschale dazugeben und unter Rühren heiß zum Eigelb gießen.
3- Eiermilch erneut in den Topf gießen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Stärke bindet und eine dickliche Creme entsteht.
4- Vom Herd nehmen, kurz bevor die Creme anfängt zu kochen. In ein kaltes Wasserbad stellen, um den Garprozess zu unterbrechen.
5- In 4 Schalen verteilen und abkühlen lassen. Mit 4-5 El Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner oder einem Brenneisen karamellisieren