



CREMA CATALANA



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, vermindert Verfärbungen und Hautbildung
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 kg	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
250 ml	Milch
1	Orange(n), fein geriebene Schale
2 Msp.	Zimt
2 Prise(n)	Kardamom, gemahlen
8	Eigelb
160 g	Zucker
	Zucker, zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic Vanille mit Milch, Orangenschale und Gewürze aufkochen und vom Herd nehmen.
2. Eigelb mit dem Zucker glatt rühren und zügig in die QimiQ Mischung rühren. Wieder auf den Herd stellen und zur Rose abziehen.
3. Creme in Förmchen füllen und mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Vor dem Servieren die Creme mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.