



# 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.