

Crema Catalana

Ingredienser 8 portioner

Vispgrädde, 6 dl

Mjölk, 2 dl

Rivet skal av 2 apelsiner

Äggulor, 8 st

Socker, 2 dl

Råsocker eller brun farin

Gör så här

1. Sätt ugnen på 100 grader.
2. Koka upp grädde, mjölk och apelsinskal. Ta från spisen och låt dra i 10 minuter.
3. Rör ihop äggulor och socker i en bunke.
4. Sila gräddmjölken över äggblandningen.
5. Håll upp i ugnssäkra portionsformar och grädda till de "stannat", ca 1 timme, beroende på ugn och portionsform.
6. Låt svalna och ställ kallt.
7. Före servering, täck crema catalanan med socker.
8. Sätt in i ugn med högsta gradantal och grill.
9. Låt vara i ugn tills sockret karamelliserats.

