

## crema catalana

### zutaten

rezept für 8 personen

125 gr. zucker  
750 gr. rahm  
250 gr. milch  
1 thai vanilleschote

### zubereitung

alle zutaten miteinander verrühren  
dann die masse durch ein sieb zu 200gr  
pasteurisiertem eigelb geben. in kleine  
förmchen- oder tiefe teller einfüllen und  
bei 93 C dampf- oder trockener hitze  
pochieren.  
auskühlen lassen. mit braunem rohrzucker  
dünn bestreuen und mit bunsenbrenner  
abflammen, bis es eine braune  
zuckerkruste gibt, abkühlen lassen, bis  
der zuckerdeckel hart ist.

**„nur noch geniessen!“**