

Crema Catalana– gebrannte Mandelcreme

Zutaten

150 g Mandelblättchen
1,8 l Vollmilch
100 g Zucker
12 Eigelb
100 g Speisestärke
4 El Mandelsirup
1 Zitrone, Schale fein abgerieben
10 El brauner Zucker

Zubereitung

- Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.
- Milch aufkochen.
- Mandeln zugeben und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
- Milch durch ein feines Sieb in einen Topf gießen /ergibt 1 1/2 L Mandelmilch)

- 1 L Mandelmilch mit Zucker und Zitronenschale in einem Topf erhitzen.
- Restliche Milch mit Stärke, Eigelb und Mandelsirup verrühren.
- Eiermilch mit etwas heißer Milch anwärmen und dann zur heißen Milch zugießen.
- Weiter bei mittlerer Temperatur erhitzen, dabei mit dem Schneebesen ständig rühren, bis eine dickliche Creme entsteht. (Achtung – nicht mehr kochen lassen)
- Den Topf vom Herd nehmen und sofort in ein kaltes Wasserbad stellen, damit die Creme nicht gerinnt.
- Creme auf feuerfeste Förmchen verteilen und vollständig auskühlen lassen.
- Zum Servieren die Förmchen gleichmäßig mit je 1 El Zucker bestreuen und mit einem Mini – Bunsenbrenner karamellisieren.

- Innen kalt, außen heiß – so schmeckt Spanien

Typisch dazu sind marinierte Feigen

10 Feigen in Spalten geschnitten
5 El Sherry, medium
2 El Zitronensaft

Mindestens 30 Minuten marinieren