

CRÈME CATALANA

4 portioner 1,5h

2,5dl mjölk
2,5dl grädde
1 vaniljstång
1 kanelstång
Zest från 1-2 apelsiner
6 äggulor
5msk socker
1-2 msk råsocker

Sätt ugnen på 100 grader.
Koka upp mjölken och
grädden tillsammans med
vanilj- och kanelstången
samt apelsinzesten. Ta av
kastrullen från spisen när allt
kokat upp.

Vispa äggulor och socker
och rör ner i kastrullen.
Sila allt och låt svalna.

Häll upp i ugnsfasta portions-
formar. och grädda i ugnen
i cirka 60 minuter. Låt svalna.

Strö råsocker på toppen strax
innan servering och bränn av
ytan med brännare. (Högt
upp i ugnen, på hög värme,
går också).

