

Crema Catalana

4 port
2 dl grädde
2 dl mjölk
0,75 dl strösocker
4 äggulor
1 kanelstång
0,5 vaniljstång, delad
1 tsk strimlat citronskal
2 tsk maizena
ca 4 msk strösocker

Sjud upp mjölk och grädde långsamt, tillsammans med vaniljstång, kanelstång och citronskal. Vispa ihop maizena, socker och äggulor. Slå blandningen i den varma gräddmjölken och sjud upp krämen, så att den tjocknar. Sila bort citronskal, kanel och vaniljstång och håll upp krämen i fyra ugnssäkra portionsformar. Låt kallna.

Vid servering: Sätt på grillen och högsta ugnsvärme.

Strö en msk socker över varje portionsform och gratinera med öppen ugnslucka, tills sockret är brunt. Låt krämen kallna i kyl före serveringen.

Man kan också smälta sockret med en gasolbrännare

