

Crema catalana recept

 ± 1 uur

 ± 2 uur

 4 personen



Crema catalana is het Spaanse, of beter gezegd Catalaanse, zusje van het Franse [crème brûlée](#) dessert. Het grote verschil tussen deze twee nagerechten is dat crema catalana met melk wordt gemaakt en crème brûlée met room. Daarnaast wordt crema catalana in een pan op het vuur bereid, terwijl crème brûlée de oven in gaat. Daarnaast is bij crème brûlée de smaakmaker vanille en bij de Catalaanse versie zijn de smaakmakers kaneel en de schil van een citroen. Het is niet helemaal duidelijk welk toetje het eerste bestond. De Catalanen zeggen dat hun versie op het toetje er als eerste was en de Fransen beweren dat crème brûlée het langst bestaat. Al met al zit er dus wel degelijk een verschil tussen beide toetjes. Daardoor is het extra leuk om zelf eens het Catalaanse toetje te maken. Lees snel verder voor ons crema catalana recept en ga aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 100 gram kristalsuiker + nog wat extra voor het karamelliseren;
- 25 gram maïzena;
- Crème brûlée brander;
- 4x Ovenschaal Porselein (Creme Brulee) Ø8,5x4,6cm Set/2.

Overige benodigdheden:

- 1 kaneelstokje;
- 4 eierdooiers, maat M;
- 500 milliliter volle melk;
- Rasp van 1 sinaasappel.

Recept

1. Verwarm de melk in een middelgrote pan op laag vuur.
2. Doe de geraspte sinaasappelschil en het kaneelstokje bij de melk in.





- Tip!** Zorg ervoor dat het mengsel niet kookt.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Gasbrander (Creme Brulee) (Art.nr.: KP002)
- 1 × Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 2 × Ovenschaal Porselein (Creme Brulee) Ø8,5x4,6cm Set/2 (Art.nr.: KP0112)

