

KATALAN KREMA

written by Errezetak



Oso gozozalea ez naiz, normalean ez dut postrerik jaten, baina egia esan behar badut, katalan krema edo krema oro har zoratzen nau.

Osagaiak:

4 Perts.
1/2L Esne
4 Arrautzen gorringoa
75gr Azukre
30gr Maizena
Limoi azala
Kanela
Karamelatzeko azukrea

Prestaketa:



Lehendabizi lapiko batean limoizko bi azal eta kanela adarra esnearekin sutara jarri, irakiten hasten denean itzali. Erreserbatu.



Katilu batean arrautzen gorringoa eta azukrea nahastu, apartu arte, ondoren maizena isuri eta berriro nahastu.



Esneari azalak eta adarra kendu eta poliki-poliki katiluaren nahasia gaineratu (lapikoa sutan dugula). Loditzen joango da , irakiten hasi arte.



Momentu honetan ohizko buztin ontzietan (edo gertu daukagun ontzian) isuriko dugu, hoztu arte.



Azukre koilarakada bat ontzi gainean sakabanatuko dugu eta soplete baten laguntzarekin karamelatuko dugu.