PETITE GOURMETS

İSPANYOL

Geleneksel İspanyol Tatlısı Krem Katalan

Geleneksel İspanyol Crema Catalana narenciye kabuğu rendesi ve tarçınla.
Karamelize şekerle kaplanmış ipeksi muhallebi - crème brûlée'den daha kolay!

10 min	40 min	50 min	6	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 17 ons süt
- 1 portakal
- 1 limon
- 1 çubuk tarçın
- 1 vanilin
- 7 yumurta sarısı
- 3 ons şeker
- 1 çay kaşığı mısır unu

Yapılışı

1. **Sütü demleyin**
   500ml süt, portakal kabuğu rendesi, limon kabuğu rendesi ve tarçın çubuğunu kalın tabanlı tencerede birleştirin. Kenarlarında küçük kabarcıklar oluşana kadar orta-düşük ateşte yaklaşık 5-7 dakika ısıtın.

2. Ateşten alın ve narenciye ve tarçın lezzetlerinin gelişmesi için 15 dakika demlendirin. İnce gözenekli süzgeçten süzün ve katı parçaları atın.

3. **Muhallebi tabanını hazırlayın**
   7 yumurta sarısı, 85g şeker ve 1 çay kaşığı mısır nişastasını büyük kapta karışım soluk sarı renkte ve tamamen pürüzsüz olana kadar yaklaşık 2 dakika çırpın.

4. Süzülmüş sütü tencereye geri döndürün ve buharlaşana kadar ama kaynatmadan orta ateşte yaklaşık 3-4 dakika ısıtın.

5. **Muhallebiyi pişirin**
   Yumurtaların kesilmesini önlemek için sürekli çırparak sıcak sütü yumurta karışımına yavaşça dökün. İnce, sabit bir akışla dökün.

6. Karışımı tencereye geri döndürün ve tahta kaşığın arkasını kaplayacak kadar koyulaşana kadar orta-düşük ateşte sürekli karıştırarak 5-7 dakika pişirin. Muhallebi 77°C'ye ulaşmalı ama asla kaynatılmamalı.

7 **Muhallebileri soğutun**

Muhallebiyi 6 ramekine eşit olarak bölün ve tabaka oluşmasını önlemek için streç filmi doğrudan yüzeye bastırın. Tamamen katılaşana kadar en az 4 saat veya bir gece buzdolabında soğutun.

8 **Üstleri karamelize edin**

Streç filmi çıkarın ve her muhallebi yüzeyine 1 yemek kaşığı şekeri eşit olarak serpin. Şeker altın kahverengi ve çıtır olana kadar mutfak meşalesi kullanarak ramekin başına yaklaşık 30-60 saniye karamelize edin.

Besin Değerleri

261	6g	38g	7g	35g	48mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Mükemmel pürüzsüz doku sağlamak ve herhangi bir topaklanmayı veya pişmiş yumurta parçacıklarını gidermek için muhallebiyi servis kaplarına dökmeden önce ince gözenekli süzgeçten geçirin.

Sıcak noktaları önlemek ve pişirme sırasında eşit ısı dağılımı sağlamak için kalın tabanlı tencere kullanın, bu muhallebinin yapışmasını veya yanmasını önlemeye yardımcı olur.

Muhallebinin pişme durumunu tahta kaşığın arkasını kaplayarak test edin - parmağınızla çizgi çektiğinizde net bir çizgi bırakmalı, bu uygun kıvamı gösterir.

En pürüzsüz karamelize şeker kaplaması için taneli şeker yerine ince veya caster şeker kullanın, çünkü daha eşit erir ve daha düzgün bir kabuk oluşturur.

Muhallebileri servis etmeden önce en az 4 saat veya bir gece soğutun - bu sadece dokuyu iyileştirmekle kalmaz, aynı zamanda narenciye ve tarçın lezzetlerinin tamamen gelişmesine ve kaynaşmasına da olanak tanır.

Mutfak meşaleniz yoksa, şekerle kaplanmış muhallebileri sıcak ızgaranın altına 1-2 dakika yerleştirin, yanmamasını önlemek için dikkatli bir şekilde izleyin.

Yumurta aklarını bezeler veya makaronlar yapmak için saklayın - buzdolabında bir haftaya kadar saklanabilir veya üç aya kadar dondurulabilir.

Sütü nazikçe ısıtın ve yüzeyde tabaka oluşmasını önlemek için kaynatmaktan kaçının, bu da son muhallebinizde topaklanmaya neden olabilir.