

Desserten tillagades av Magnus och Stig

Crema Catalana (En katalansk variant på Creme brulée.)

Ingredienser 4 port

2,5 dl strösocker

4 st äggula(or)

1 bit kanelstång/stänger

1 st citron(er), skalet, rivet

5 dl mjölk

1 msk maizena



Gör så här

1. Vispa 2 dl av sockret tillsammans med äggulorna fluffigt i en kastrull.
2. Tillsätt kanelstång, citronskal, mjölk och maizenamjöl.
3. Hetta upp långsamt under omrörning. När smeten tjocknat, den får absolut inte koka, ta bort kanelstången och häll över i 4-6 portionsskålar och ställ kallt. Låt stelna i formarna, gärna i två - tre timmar
4. Vid servering, strö över resterande socker och bränn antingen undergrillning i ugnen eller med gasolbrännare så att ytan blir karamelliserad och gyllenbrun.
5. Servera med en kaffe och ett glas Osborne eller Veterano brandy.

Grönstedts * VS**

Tillverkad i Frankrike Cognac

40 % vol.

Produktnummer: Nr 382

Druvig smak med fatkaraktär, inslag av apelsinskal, örter och vanilj.
Serveras rumstempererad som avec, eller som drinkingrediens, eller används vid matlagning.

