

Espuma de Crema Catalana



Zubereitung

Crema kochen: Eigelb, Zucker, Maisstärke, Zimt und Vanille vermischen. Apfelsaft aufkochen und zur Mischung geben. Alles zurück in die Pfanne geben und langsam zur Rose kochen. Durch ein Sieb giessen.

Espuma zubereiten: Creme noch warm in einen Kisagbläser füllen, Patrone einsetzen und 8–10 Mal schütteln, vollständig abkühlen lassen.

Anrichten: Fertige Crema Catalana in Förmchen spritzen, mit etwas Rohrzucker bestreuen und mit glühendem Brenneisen oder dem Bunsenbrenner karamellisieren.

Zutaten für 4 Personen

- 3 Eigelb
- 30g Rohrzucker
- 20g Maisstärke
- 1 Vanillestange, längs aufgeschnitten, Samen herausgekratzt
- 1 Prise Zimt
- Abgeriebene Schale von je ½ Bio-Orange und -Zitrone
- 400ml Apfelsaft