

Luchtige creme catalane

Ingrediënten:

600 g melk
600 g room
7 eigelen
220 g griessuiker
1 vanillestok
Zestes van 1 appelsien
Mespuntje kaneel en zout

Bereiding:

Eigelen met de vanillezaadjes, appelsienzestes, kaneel en zout in thermomix opkloppen en beetje bij beetje de griessuiker aan toevoegen en a Blanc kloppen
Stel in: 3 min / stand 8

Melk, room en vanillestok aan toevoegen en opwarmen
Stel in: 85°C / 12 min / stand 3

Bereiding direct door fijne zeef steken.

Laten afkoelen op ijswater.

Bereiding in thermowhip gieten en 2 gaspatronen op de thermowhip draaien.

Voor gebruik kort en krachtig schudden.

