

## Crema catalana

Om du gillar creme brulee måste du bara göra den här crema catalanan i jul. Så himla god och julig! Hittade receptet i kokboken "Niklas jul". Jag och Milly var på Bibblan för någon vecka sedan och då passade jag på att låna massor av böcker med goda recept inför julen.

Catalanan kan med fördel förberedas fram till bränning dagen, så att den hinner stå till sig. Jag halverade receptet, men tog ändå en hel vanilj- och kanelstång. Det blev jättegott!





## Crema Catalana

**8 portioner**

2,5 dl mjölk

2,5 dl grädde

1 vaniljstång

1 kanelstång

Zest från 2 apelsiner

8 äggulor

2 dl socker

Socker till kaneltäcket

**Gör så här:**

Koka upp mjölk och grädde med vaniljstång, kanelstång och apelsinzest. Dra kastrullen från värmen.

Vispa ihop äggulor och socker. Vispa ner det i den varma gräddblandningen. Sila ner smeten i en ny bunke och låt allt svalna.

Sätt ugnen på 95 grader. Fyll smeten i 8 ugnssäkra små formar och grädda i cirka 60 minuter. Låt catalanan kallna. Strö råsocker över ytan och bränn av med gasbrännare.



## **Gradinskan**

Matbloggare med passion för god mat

<https://gradinskan.se>

---