

Crema Catalana (Krem Kataloński) z pieca do pizzy

4 porcje

30 minut

Składniki

- 500 ml pełnotłustego mleka
- 1 pomarańcza
- 1 cytryna
- 1 laska cynamonu (lub ½ łyżeczki cynamonu mielonego)
- 4 żółtka
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżka skrobi kukurydzianej
- cukier trzcinowy do karmelizacji

Przygotowanie

1. Krok
Do rondelka wlej mleko, dodaj startą skórkę pomarańczy, skórkę cytryny oraz cynamon. Podgrzewaj powoli do momentu zagotowania, a następnie zdejmij z ognia.

2. Krok
W osobnej misce dokładnie wymieszaj żółtka, cukier oraz skrobię kukurydzianą.

3. Krok
Powoli wlewaj gorące mleko do masy jajecznej, cały czas energicznie mieszając. Przelej całość

ponownie do rondelka i podgrzewaj na małym ogniu, aż krem delikatnie zgęstnieje.

4. Krok
Gotowy krem rozlej do 4 kokilek lub małych żaroodpornych naczyń. Pozostaw do całkowitego schłodzenia.

5. Krok
Tuż przed podaniem posyp wierzch cukrem trzcinowym i włóż deser do rozgrzanego pieca do pizzy o temperaturze około 300°C. Piecz krótko — tylko do momentu, aż cukier się roztopi i utworzy charakterystyczną karmelową skorupkę. Podawaj od razu po przygotowaniu.

Desery w piecu do pizzy? Zdecydowanie tak

Piece marki Witt doskonale sprawdzają się nie tylko podczas przygotowywania wytrawnych dań. Dzięki bardzo wysokiej temperaturze świetnie nadają się również do gratinowania, zapiekania i karmelizowania deserów, otwierając zupełnie nowe możliwości kulinarne. Gdy pizza night dobiega końca, piec może bez problemu stać się centrum przygotowania efektownego deseru, takiego jak klasyczna Crema Catalana — hiszpańska odpowiedź na popularne crème brûlée.

Dlaczego Crema Catalana świetnie sprawdza się w piecu do pizzy?

W przeciwieństwie do crème brûlée, Crema Catalana bazuje na wcześniej ugotowanym kremie. Dzięki temu masa lepiej znosi intensywne działanie wysokiej temperatury podczas karmelizacji cukru i jest mniej podatna na zwarzenie lub rozwarstwienie. Tradycyjnie deser aromatyzuje się cynamonem, pomarańczą oraz cytryną, ale nic nie stoi na przeszkodzie, aby eksperymentować z własnymi wariantami smakowymi.

Szybki deser prosto z pieca:

Jeżeli szukasz jeszcze prostszego pomysłu, piec do pizzy świetnie sprawdzi się także przy ekspresowych deserach. Przekrój banana wzdłuż na pół, posyp cukrem trzcinowym i włóż do gorącego pieca. Po kilku chwilach cukier zacznie się karmelizować, a owoce nabiorą intensywnej słodyczy. Podawaj z gałką lodów waniliowych.

Nie zawsze trzeba przygotowywać skomplikowane desery — czasami to właśnie wysoka temperatura pieca robi całą kulinarną magię.