Crema Catalana

In einem Topf 250 ml Milch mit 250 ml Sahne langsam zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit 100 g Zucker, das Mark 1 Vanilleschote und 6 Eigelb mit dem Schneebesen gut verrühren. Die aufgekochte Sahne-Milch-Mischung unter Rühren zu der Vanille-Eigelb-Masse geben. Nicht umgekehrt, da sonst das Ei gerinnt!
Die Mischung in kleine feuerfeste Förmchen füllen und im Wasserbad im Backofen bei 125° C ca. 50 min stocken lassen.
Vorsicht: Das Wasser des Wasserbades darf nicht mehr kochen und es darf nicht in die Förmchen kommen!
Wenn die Creme gestockt ist, die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen.
Vor dem Servieren die Creme mit feinem braunen Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder unter dem Grill im Backofen karamellisieren und sofort servieren.
Typisch für die Crema Catalana: Die Karamellschicht sollte warm sein und in Stücke brechen, wenn man mit dem Teelöffel durchsticht und die Creme darunter sollte kalt, leicht und luftig sein.

Als Beilage **Gemischten Salat** mit einem Dressing eurer Wahl.