



## Crema Catalana (4 pers.)

### Ingrediënten

- 4 eidooiers
- 0,5 ltr melk
- 120 gr suiker
- 1 el maïzena
- 1 vanillestokje
- 1 kaneelstokje
- 4 tl rietsuiker



### Zo maak je het

1. Klop de eidooiers met de suiker en de maïzena licht en luchtig.
2. Schraap de merg uit het vanillestokje en doe dit merg samen met het kaneelstokje in de melk.
3. Breng de melk aan de kook en laat het vervolgens 8 - 10 minuten op een zacht vuur trekken.
4. Verwijder het kaneelstokje.
5. Giet de melk al kloppend bij de eidooiers.
6. Giet de massa terug in de pan en roer er op een zacht vuur een gladde custard van. Wees geduldig, dit kan wel een half uur duren. Blijf voortdurend roeren, anders krijg je hele ei-stukken.
7. Giet, als de massa ongeveer vla-dikte heeft, de custard in de vormpjes.
8. Laat de vla afkoelen en zet het vervolgens in de koelkast.
9. Verdeel wat rietsuiker over de afgekoelde Crema Catalana en brandt dit goudbruin met een crème brûlée-brander. (Heb je die niet, laat de suiker dan in een voorverwarmde oven op 200 graden karamelliseren.)