

Crema catalana con chocolate

Für 4 ofenfeste Förmchen à ca. 2.5 dl

Zutaten

1 Orange
5 dl Milch
40 g Rohzucker
2 TL Maisstärke
1 Zimtstange
1 Sternanis
2 Eier
150 g Couverture Tropfen, z.B. 52 % Cacao

2 EL Rohzucker zum Caramelisieren
4-8 TL Cognac, Whiskey oder Rum, nach Belieben

Zubereitung

Orangenschale mit dem Sparschäler abziehen, mit Milch, Zucker, Maisstärke, Zimtstange, Sternanis und Eiern in einer Pfanne gut verrühren. Unter Rühren langsam aufkochen und köcheln bis die Creme abbindet und dick wird. Pfanne vom Herd ziehen und ca. 5 Minuteniterrühren.

Couverture zur heißen Creme geben, rühren bis die Couverture geschmolzen ist. Creme durch ein Sieb in einen Messbecher gießen und in die Förmchen verteilen. Förmchen mind. 3 Stunden kühl stellen.

Zucker und Alkohol auf den Cremes verteilen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen, bis ein schöner Caramel entsteht. Sofort servieren.

Tipp

Orange schälen, in Scheiben schneiden und auf den Cremes verteilen.