

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

30 minuten

Benodigheden

Kookplaat
Stoomoven

Ingrediënten Crema Catalana

- 90 ml. eidooier
- 50 gr. suiker
- 250 ml. room
- 1 st. sinaasappel, rasp
- 1 mespuntje zout
- suiker om te branden

Ingrediënten Brandy Snaps

- 25 gr. roomboter
- 25 gr. rietsuiker
- 25 gr. honing
- 25 gr. bloem
- ½ tl. gemberpoeder
- ½ tl. kaneel
- ½ tl. citroensap

Bereidingswijze

Crema Catalana

1. Rasp het oranje van de schil van de sinaasappel en meng alle ingrediënten voor de Crema Catalana in een kom of met de staafmixer in een staafmixer beker.
2. Verdeel het mengsel over 4 kommetjes.
3. Bak/pocheer deze schaalpjes in een oven op 4D hetelucht op 90 °C met stoomtoevoer stand gemiddeld gedurende ca. 20-22 minuten.

Brandy Snaps

1. Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Smelt op een laag/middelhoog vermogen de boter, suiker en honing totdat de suiker is opgelost zonder het mengsel te koken.
3. Haal de pan van de plaat en laat het enkele minuten afkoelen.
4. Spatel de gezeefde bloem, gemberpoeder en citroensap erdoor tot een glad beslag.
5. Schep met een theelepel kleine hoopjes beslag met flinke tussenruimte op de bakplaat – met bakpapier – en bak in de oven gedurende 8 tot 10 minuten totdat de koekjes zijn uitgelopen, goudbruin zijn gebakken en bubbelen.
6. Haal de bakplaat uit de oven en laat de snaps iets afkoelen totdat ze koud genoeg zijn om te hanteren maar warm genoeg dat ze nog vorm baar zijn.
7. Hang de hete Brandy Snaps over de rand van je snijplank en laat ze afkoelen en opstijven.