Crema Catalana (Ισπανία)

Το επιδόρπιο αυτό τρώγεται κυρίως την Ημέρα του Αγίου Ιωσήφ (St Joseph’s day ) στις 19 Μαρτίου αλλά και τον υπόλοιπο χρόνο. Είναι ένα από τα πιο γνωστά επιδόρπια στην Καταλονία.

**Yλικά (για 4 άτομα)**

* **Μισό λίτρο γάλα**
* **4 κρόκους αυγών**
* **125 gr ζάχαρη**
* **ένα ξυλαράκι κανέλλας**
* **τη φλούδα από ένα λεμόνι**
* **μια χούφτα ζάχαρη**
* **1 κουταλάκι κορνφλάουρ**

**Εκτέλεση**

* **Βγάλτε τη φλούδα από το λεμόνι και πλύντε τη καλά**
* **Λιώστε το κορνφλάουρ σε μισό ποτήρι κρύο γάλα.**
* **Χωρίστε τα 4 αυγά και κρατείστε τους κρόκους.**
* **Βράστε το υπόλοιπο γάλα με τη φλούδα από το λεμόνι και κατεβάστε το από τη φωτιά.**
* **Σε μια κατσαρόλα,ανακατέψτε καλά μαζί τους κρόκους με τη ζάχαρη.Μετά προσθέστε το καυτό γάλα ανακατεύοντας ταυτόχρονα. Μετά σουρώστε το γάλα με το κορνφλάουρ μέσα στην κατσαρόλα.**
* **Bάλτε πάλι την κατσαρόλα στη φωτιά αλλά μην το αφήσετε να βράσει!! Απλά σιγοβράστε και συνεχίστε να ανακατεύετε το μίγμα μέχρι να πήξει.Μετά κατεβάστε το από τη φωτιά και συνεχίστε το ανακάτεμα λίγο ακόμα. Ρίξτε το μίγμα σε μπολάκια και αφήστε το να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.**
* **Λίγο πριν σερβίρετε, ζεστάνετε το φλόγιστρο, πασπαλίστε ζάχαρη σε κάθε μπολάκι (μια στρώση περίπου 2 χιλ.), και κάψτε τη ζάχαρη σιγά σιγά μέχρι να καραμελώσει.**