



## Katalāņu krēms

1 l **Debic Crème Brûlée**, krēma brulē pamats  
1+1 tk gab. rīvēta citrona un apelsīna miziņa  
0,5 l ūdens  
100 g kristāliskais cukurs  
1 tk kanēļa miziņa  
3 tk apelsīni (ar tvirtu augļa mīkstumu)  
100 g pūdercukurs

### *Pagatavošana:*

Notīra apelsīna daiviņas, saglabājot lieko sulu.

**Debic Crème Brûlée** uzkarsē kopā ar apelsīnu sulu un kanēļa miziņu, tad ļauj atdzist. Krēmu brulē sadala porcelāna trauciņos un liek ledusskapī uz ~2 stundām.

Rīvētu apelsīna miziņu kopā ar kristālisko cukuru un ūdeni liek katliņā un karsē līdz maisījums nedaudz sacietē.

### *Rotāšana:*

Krēmu rotā ar citrusaugļu miziņām un apelsīnu daiviņām.

Tad pārbārsta ar pūdercukuru un karamelizē ar gāzes degli.

