

**שם המתכון: קרם קטאלאן עם אגסים ברוטב טופי**

כשרות (חלבי/ בשרי/ פרווה/ לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (קלה, בינונית, קשה):

<b>מזרכים (ארבע מנות) :</b> <b>לקרם:</b> כוס סוכר 4 חלמונים 1 כף קורנפלור 1 מקל קינמון חצי קליפת לימון מגוררת 2 כוסות חלב  <b>לאגסים בסירופ:</b> 2 אגסי אנג'ו אדום קלופים וחתוכים לפלחים. 100 גר' סוכר חצי מיכל שמנת מתוקה	<b>כלי עבודה דרושים :</b> מחבת נירוסטה 4 כלים לקרם (כמו לקרם ברולה) קערות ערבוב סיר קטן <b>כלי הגשה רצויים:</b> <b>צלחת שטוחה קטנה להניח מתחת לכלי הקרם</b>
--	---

אופן ההכנה:

- מכינים את הקרם: טורפים את החלמונים והסוכר לקבלת תערובת בהירה ומעט אוורירית. מוסיפים את הקורנפלור, החלב, הקינמון וגרידת הלימון ומעבירים לסיר קטן. מחממים את התערובת באיטיות תוך ערבוב מתמיד עד הסמכה. מסירים מהאש. מוציאים את מקל הקינמון. מחלקים את התערובת לארבעה כלי הגשה. מעבירים למקרר להתייצבות לשעה לפחות.
- מכינים אגסים בטופי: במחבת קטנה מכינים קרמל מהסוכר. במקביל מחממים בסיר קטן את השמנת וחותכים את האגסים לפלחים. כאשר הקרמל בגוון ענברי מוסיפים את השמנת החמה בזהירות וממשיכים לחמם על אש קטנה עד שהסוכר כולו נמס, מעבירים את האגסים לתערובת ומבשלים כמה דקות.
- יוצקים מהאגסים בטופי על הקרם הקר ומגישים מיד.