

10 Ιανουαρίου 2017

## Τράιφλ με κρέμα καταλάνα και κυδώνια

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





**Υλικά**

### **Κυδώνια**

- 500 γρ. νερό
- 750 ml λευκό κρασί ξηρό
- 500 γρ. ζάχαρη + επιπλέον για το πασπάλισμα
- 1 κιλό κυδώνια (καθαρό βάρος), αποφλοιωμένα και χωρίς κουκούτσια, κομμένα στα τέσσερα
- 5 καρφάκια γαρίφαλου

- 2 κ.γ. πιπέρι λευκό και μαύρο (σε κόκκους)
- 2 φύλλα δάφνη
- 2 ξυλάκια κανέλας
- 2 αστεροειδή γλυκάνισα

### **Κρέμα καταλάνα**

- 1 κιλό γάλα φρέσκο, πλήρες
- 1 λεμόνι, το ξύσμα του
- 1/2 κ.γ. κανέλα
- 200 γρ. ζάχαρη
- 50 γρ. κορν φλάουρ
- 6 κρόκοι αυγών

**Μια σπέσιαλ εκδοχή πάνω στο αγγλικό γλυκό τράιφλ. Γίνεται με κυδώνια που έχουμε κάνει κομπόστα και κρέμα.**

## **Υλικά**

### **Κυδώνια**

- 500 γρ. νερό
- 750 ml λευκό κρασί ξηρό
- 500 γρ. ζάχαρη + επιπλέον για το πασπάλισμα
- 1 κιλό κυδώνια (καθαρό βάρος), αποφλοιωμένα και χωρίς κουκούτσια, κομμένα στα τέσσερα
- 5 καρφάκια γαρίφαλου
- 2 κ.γ. πιπέρι λευκό και μαύρο (σε κόκκους)
- 2 φύλλα δάφνη
- 2 ξυλάκια κανέλας
- 2 αστεροειδή γλυκάνισα

### **Κρέμα καταλάνα**

- 1 κιλό γάλα φρέσκο, πλήρες
- 1 λεμόνι, το ξύσμα του

- 1/2 κ.γ. κανέλα
- 200 γρ. ζάχαρη
- 50 γρ. κορν φλάουρ
- 6 κρόκοι αυγών

**Μερίδες:** 10-12, **Προετοιμασία:** 50´, **Ψήσιμο:** 6-8 ώρες, **Αναμονή:** 2 ώρες

### **Κυδώνια**

Ρίχνουμε όλα τα υλικά σε μια μικρή κατσαρόλα, η οποία να είναι κατάλληλη και για το φούρνο. Το μέγεθός της πρέπει να είναι τέτοιο που τα κυδώνια να καλύπτονται από τα υγρά. Τοποθετούμε την κατσαρόλα στην εστία της κουζίνας, σε μέτρια φωτιά. Στο μεταξύ ανάβουμε το φούρνο, για να τον προθερμάνουμε, στους 120°C.

Μόλις αρχίσει να βράζει το μείγμα, αποσύρουμε από τη φωτιά. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα με το καπάκι της και τη μεταφέρουμε στον προθερμασμένο φούρνο. Ψήνουμε για 6-8 ώρες, έως ότου τα κυδώνια μαλακώσουν και πάρουν σκούρο ρουμπινί χρώμα. Αφήνουμε να κρυώσουν. Βγάζουμε τα κυδώνια από το σιρόπι και τα αφήνουμε να στραγγίξουν.

### **Κρέμα καταλάνα**

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη με το κορν φλάουρ. Προσθέτουμε έπειτα τους κρόκους και 100 γρ. από το γάλα και ανακατεύουμε ξανά πολύ καλά με μια κουτάλα ή αβγοδάρτη. Ρίχνουμε το υπόλοιπο γάλα σε μια κατσαρόλα μαζί με το ξύσμα λεμονιού και την κανέλα. Όταν το γάλα αρχίσει να βράζει, χαμηλώνουμε τη φωτιά, ανακατεύουμε ξανά το μείγμα του κορν φλάουρ και το χύνουμε στην κατσαρόλα. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα σε χαμηλή φωτιά μέχρι να δέσει η κρέμα. Αποσύρουμε και αφήνουμε κατά μέρος μέχρι να χλιαρύνει ελαφρώς.

### **Συναρμολόγηση**

Βάζουμε τα κυδώνια σε ένα γυάλινο σκεύος σερβιρίσματος και ρίχνουμε από πάνω την χλιαρή κρέμα καταλάνα. Αφήνουμε το γλυκό στο ψυγείο να κρυώσει καλά, για τουλάχιστον 2 ώρες. Όταν πρόκειται να σερβίρουμε, πασπαλίζουμε με κρυσταλλική ζάχαρη και την καψαλίζουμε με ένα φλόγιστρο ώστε να καραμελώσει. Αν δεν έχουμε φλόγιστρο, μπορούμε να το κάνουμε στο γκριλ του φούρνου – πολύ γρήγορα, για να μην καεί η επιφάνεια. Σε αυτή την περίπτωση, όμως, το σκεύος πρέπει να είναι πυρίμαχο.

**Tip**

Δεν πετάμε το σιρόπι από τα κυδώνια, γιατί μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε σε άλλες συνταγές ή και να περιχύσουμε με αυτό ένα κέικ.

Πηγή: [stelioparliaros.gr](http://stelioparliaros.gr)