

Gebrannte Creme von salida

Mengen für 13 Personen

Quelle: betty bossi

130 g Zucker	
3.25 cl Wasser	
1.3 cl Zitronensaft	Zucker, Wasser und wenig Zitronensaft in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein haselnussbrauner Caramel entsteht.
6.5 dl Milch	dazugiessen, bei kleiner Hitze weiterköcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat, Pfanne von der Platte nehmen.
8.775 dl Milch	
32.5 g Zucker	
65 g Maizena	
3.25 Stück Eier	alles mit dem schwingbesen verrühren, unter rRühren dazugiessne, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2. Min. weiterrühren, bis die Masse bindet und cremig wird. Creme durch ein Sieb in Schüssel giessen, ca. 2h kaltstellen
6.5 dl Rahm	steif schlagen, kurz vor dem Servieren unter Creme ziehen