

Gebrannte Creme von salida

Mengen für 15 Personen

Quelle: betty bossi

150 g Zucker	
3.75 cl Wasser	
1.5 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.
7.5 dl Milch	dazugiessen, bei kleiner Hitze weiterköcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat, Pfanne von der Platte nehmen.
1.01 Liter Milch	
37.5 g Zucker	
75 g Maizena	
3.75 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
7.5 dl Rahm	steif schlagen, kurz vor dem Servieren unter Creme ziehen