Gebrannte Creme von salida

Mengen für 32 Personen

Quelle: betty bossi

320 g Zucker	
8 cl Wasser	
3.2 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.
1.6 Liter Milch	dazugiessen, bei kleiner Hitze weiterköcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat, Pfanne von der Platte nehmen.
2.16 Liter Milch	
80 g Zucker	
160 g Maizena	
8.0 Stück Eier	alles mit dem schwingbesen verrühren, unte 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
1.6 Liter Rahm	steif schlagen, kurz vor dem Servieren unter Creme ziehen