

Gebrannte Creme von nadine gebhardt

Mengen für 10 Personen

200 g Zucker Caramelisieren

1.0 dl Wasser Ablöschen

1.0 Liter Milch

50 g Maizena

3.0 dl Vollrahm

8dl Milch mit dem Caramel aufkochen.

Den Rest mit Maizena anrühren und in die heisse Flüssigkeit rühren

2 Minuten weiterkochen und kräftig rühren

In eine Schüssel umfüllen mit Folie abdecken abkühlen lassen

Rahm schaumig (nicht ganz steif) schlagen

Pudding aufschlagen und den Rahm unterheben

Kalt stellen