Gebrannte Creme von nadine gebhardt

Mengen für 80 Personen

1.6 kg Zucker	Caramelisieren
8.0 dl Wasser	Ablöschen
8.0 Liter Milch	
400 g Maizena	
2.4 Liter 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