

Gebrannte Crème (variante von SwissMilk) von murmillo

Mengen für 55 Personen

Quelle: Swissmilk (Variante von Samira)

Ausrüstung: Frischhaltefolie

2.2 kg Zucker	
5.5 dl Wasser	Kalt
5.5 dl Wasser	Heiss
2.75 cl Zitronensaft	1 Teelöffel (TL) = 5 Milliliter (ml)
5.5 Liter Milch	
275 g Maisstärke/Maizena	1 Gehäufte Eschöpfel = 25g
22 Stück Eier	
1.1 Liter Vollrahm	

Zubereiten: 25min

Auskühlen lassen: 2h

1. Zucker mit kaltem Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen. Köcheln, bis ein braunes Caramel entsteht.
2. Pfanne von der Platte nehmen. Caramel mit dem heissen Wasser ablöschen und sofort zudecken.
3. Pfanne auf die Platte zurückstellen, Caramel aufkochen und unter Rühren auflösen.
4. Milch, Maisstärke und Eier kräftig mit dem Schweingbesen verrühren, unter Rühren zu Caramel geben. Unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen. Sofort durch Sieb in eine Metallschüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Oberfläche legen, damit sich beim Auskühlen keine Haut bildet. Vollständig auskühlen lassen.
5. Rahm unter die Creme ziehen, falls nötig etwas Zucker begeben.

Die Creme lässt sich 2-3 Tage zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Die ausgekühlte Creme lässt sich in der Glacemaschine oder unter häufigem Rühren im Tiefkühler zu Caramelglace gefrieren.