

Solothurner Caramelcreme von Florence Bühler

Mengen für 54 Personen

810 g Zucker	
2.03 dl Wasser	cl=EL
5.4 ml Zitronensaft	wenig
2.7 Liter Milch	zum Auflösen des Caramells
3.38 Liter Milch	
243 g Zucker	
13.5 g Maizena	g=EL
13.5 Stück Eier	Eier, Milch, Zucker und Maizena mit dem Schwingbesen verrühren

-Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her- Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein haselnussbrauner Caramel entsteht. Achtung: Zu dunkler Caramel ist bitter im Geschmack Pfanne von der Platte nehmen, ca. 5 Min. abkühlen

-Milch dazugiessen, bei kleiner Hitze weiterköcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat, Pfanne von der Platte nehmen

-Milch-Eiermasse unter Rühren dazugiessen, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren, dabei die Pfanne hin und wieder auf die Platte stellen, bis die Masse bindet und cremig wird. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, damit sich keine Haut bildet. Creme auskühlen, ca. 2 Std. kühl stellen