



Vanillecreme von Ruedi Horath

Mengen für 32 Personen

Cremé: 2 Beutel in 1.2 Lit kalte Vollmilch einrühren. Unter ständigem Rühren ca. 2 Min. schwach kochen lassen. In eine Schüssel giessen und mit Frischhaltefolie die Oberfläche der Cremé abdecken. Vollständig erkalten lassen und vor dem Servieren glattrühren.

3.84 Liter Milch

512 g Vanillecreme (fertig)

Packung:
2 Beutel à 4-5 Portionen = 160 g,
pro Beutel 6 dl Milch
Zubereitung gem. Packung

1.12 Liter Rahm

schlagen und Dessert damit garnieren.
Variante: mit Halbrahm - Sprühdose garnieren

Hergestellt mit DAWA Dessert Premium (CC Prodega, Growa)