



Caramellcreme Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

250 g Zucker	
7.5 dl Wasser	Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem hin und her bewegen, köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen.
6.5 dl Milch	Milch dazu giessen, bei kleiner Hitze köcheln, bis sich der Caramell aufgelöst hat.
5.0 dl Milch	
37 g Zucker	1EL=15gr
45 g Maisstärke/Maizena	1EL=9gr
2.5 Stück Eier	Milch, Zucker, Maizena und Ei mit dem Schwingbesen verrühren, dazugiessen, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 2 Std. kühl stellen.
2.5 dl Rahm	Creme glatt rühren. Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen.

Lässt sich vorbereiten: Creme ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
Schlagrahm ca. 2 Std. vor dem Servieren darunterziehen, zugedeckt kühl stellen.