Caramellcreme Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 60 Personen

1.5 kg Zucker	
4.5 Liter 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.
3.9 Liter Milch	Milch dazu giessen, bei kleiner Hitze köcheln, bis sich der Caramell aufgelöst hat.
3 Liter Milch	
222 g Zucker	1EL=15gr
270 g Maisstärke/Maizena	1EL=9gr
15 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.
1.5 Liter 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.