# Gebrannte Creme von salida

Mengen für 19 Personen

Quelle: betty bossi

| | |
|---|---|
| 190 g Zucker | |
| 4.75 cl Wasser | |
| 1.9 cl Zitronensaft | Zucker, Wasser und wenig Zitronensaft in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein haselnussbrauner Caramel entsteht. |
| 9.5 dl Milch | dazugiessen, bei kleiner Hitze weiterköcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat, Pfanne von der Platte nehmen. |
| 1.28 Liter Milch | |
| 47.5 g Zucker | |
| 95 g Maizena | |
| 4.75 Stück Eier | alles mit dem schwingbesen verrühren, unte rRühren dazugiessne, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2. Min. weiterrühren, bis die Masse bindet und cremig wird. Creme durch ein Sieb in Schüssel giessen, ca. 2h kaltstellen |
| 9.5 dl Rahm | steif schlagen, kurz vor dem Servieren unter Creme ziehen |