Pudding - Quark - Creme von Philipp Forster

Mengen für 52 Personen

Zuerst das Mark der Vanilleschote auskratzen, zur Milch geben und aufkochen.

In der Zwischenzeit das Eigelb mit dem Puderzucker mindestens 3 Minuten mit dem Rührgerät zu einer dicken Masse aufschlagen. Wenn die Eier fast weiß sind, die Speisestärke unterrühren. Die Masse unter ständigem Rühren zur Milch geben und nochmals aufkochen.

Den Vanillepudding mit der Milch nach Packungsanweisung, jedoch mit der doppelten Menge Zucker zubereiten. Anschließend etwas abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren.

Den Quark mit dem Vanillezucker verrühren. Den abgekühlten Pudding unter den Quark rühren und kaltstellen.

Quelle: http://www.chefkoch.de/rezepte/662551168090172/Leckerleichte-Pudding-Quark-Creme.html

Pudding http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige.php?ID=1566191264076872

4.16 Liter	Milch
10.4 g	Vanilleschote
780 g	Puderzucker
26 Stück	Eigelb
260 g	Maisstärke/Maizena
4.16 kg	Magerquark
10.4 Stück	Vanillezucker (8g)