

Schoggicrème

von Annabella

Mengen für 48 Personen

12 Stück Vanilleschote

6 Liter Milch

72 g Maizena

24 Stück Eier

528 g Zucker

Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen. Milch, Vanillesamen, Maizena, Eier und Zucker mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen.

Schokolade fein hacken, unter die Creme rühren, schmelzen. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, abkühlen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen