



## Vanillecreme von Ruedi Horath

Mengen für 25 Personen

Cremé: 2 Beutel in 1.2 Lit kalte Vollmilch einrühren. Unter ständigem Rühren ca. 2 Min. schwach kochen lassen. In eine Schüssel giessen und mit Frischhaltefolie die Oberfläche der Cremé abdecken. Vollständig erkalten lassen und vor dem Servieren glattrühren.

3.0 Liter Milch

400 g Vanillecreme (fertig)

Packung:  
2 Beutel à 4-5 Portionen = 160 g,  
pro Beutel 6 dl Milch  
Zubereitung gem. Packung

8.75 dl Rahm

schlagen und Dessert damit garnieren.  
Variante: mit Halbrahm - Sprühdose garnieren

Hergestellt mit DAWA Dessert Premium (CC Prodega, Growa)